Dušená pilavská rýže

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- sůl 4 g
- voda 350 ml
- máslo 15 g
- hřebíček 1 ks
- cibule 25 g
- dlouhozrnná rýže 150 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži nasypeme na síto a v kastrolu pomocí lžíce propereme ve 3 vodách, poslední voda je horká.

Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a v kastrolu smažíme na másle, až začnou kraje cibule žloutnout. Pak přidáme rýži a opékáme na střední teplotě asi 2 minuty, až zesklovatí. Zalijeme vodou, přidáme sůl a hřebíček a dusíme při minimální teplotě 22 minut. Po 8 minutách dušení, kdy se již vsákne všechna voda do rýže, rýži důkladně promícháme.

Množství vody, kterým zalijeme rýži, můžeme také stanovit jako dvojnásobek objemu rýže. Takto připravená rýže se rozsýpá, není vhodná pro čínské speciality konzumované pomocí hůlek.

Dušenou pilavskou rýži podáváme jako přílohu k různě upraveným masům a omáčkám.