

Pórková rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 2 lžíce
- rýže 4 ks
- mletý barevný pepř 0.5 lžička
- tymián 1 lžička
- pórek 1 ks
- střední cibule 2 ks
- **podle chuti**
- vegeta 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži (kulatozrnnou, dlouhozrnnou, jasmínovou, divokou nebo jinou) dobře propláchneme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Na rozpáleném oleji cibulku dozlatova osmahneme, vsypeme rýži a krátce orestujeme. Zalijeme vodou, přidáme vegetu (lžičku i více) a pod pokličkou dusíme doměkka. Během vaření přidáme i lžičku tymiánu. Rýže je hotová, když se voda úplně vsákne, trvá to asi 20 minut.

Mezitím si očistíme zelenou část pórků a nasekáme je na nudličky.

Rýži promícháme s pórkem, podle chuti osolíme nebo jinak dochutíme.

Pórkovou rýži podáváme jako přílohu, vegetariáni klidně i jako hlavní chod. Přimíchat můžeme i jiné druhy zeleniny, případně si čerstvé kousky předem osmažit a nechat trochu povolit. Pórková rýže snese i více pepře, pikantněji chutná lépe.