

Hrášková jasmínová rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- sůl 1 lžička
- mražený hrášek 200 g
- cibule 1 ks
- jasmínová rýže 200 g
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Jasmínovou rýži propláchneme a vsypeme do hrnce. Zalijeme vodou (zhruba 1,5 cm nad rýží), osolíme a uvaříme doměkka. Všechna voda by se měla do rýže vsáknout.

Mražený hrášek spaříme vroucí vodou, můžeme i krátce povařit v osolené vodě. Hrášek nám rychle změkne.

Uvařenou jasmínovou rýži promícháme s hráškem a podle chuti můžeme přidat i cibulku nakrájenou na kostičky a osmaženou na troše oleje.

Hráškovou jasmínovou rýži ihned podáváme jako přílohu.