

Španělská rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 400 g
- Mletá červená paprika 5 g
- Kurkuma 5 g
- Maggi Gurmánský zeleninový bujon 1 kelímek
- Oloupaná rajčata 200 g
- Zelená paprika 100 g
- Cibule 100 g
- Olej 50 ml
- Voda 0.5 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a na oleji necháme zesklivatět. Na opečenou cibuli dáme mletou papriku, kurkumu a ihned přidáme propláchnutou rýži. Rýži krátce orestujeme, přidáme jemně nasekanou zelenou papriku, nakrájená oloupaná rajčata, Maggi bujon a zalijeme vodou. Přivedeme do varu a vaříme pozvolna za stálého míchání do doby, až se téměř všechna voda vstřebá do rýže. Přikryjeme pokličkou a dáme do vypnuté rozpálené trouby na 10 minut dodusit.