

Česneková rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- zeleninový bujon 1 kostka
- jasmínová rýže 2.5 hrnek
- **na ozdobu**
- čerstvá pažitka 1 ks
- česnek 1 ks
- sušený česnek 1 ks
- **podle chuti**
- česnek 2 stroužek
- muškátový oříšek 3 špetka
- sušený česnek 2 lžička
- drcený kmín 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si veškeré koření a česnek, který oloupeme. Jasmínovou rýži párkrát propláchneme ve studené vodě.

V hrnci přivedeme vodu k varu společně s kostkou bujonu a trochou soli. Vsypeme opanou rýži, voda by měla přesahovat pár centimetrů nad vrstvu rýže. Vaříme pod pokličkou zhruba 15 minut a

promícháváme. Během vaření ochucujeme drceným kmínem, muškátovým oříškem a sušeným česnekem. Když je rýže téměř měkká a vsákla všechnu vodu, odstavíme ji, doplníme prolisovaným česnekem a necháme pod pokličkou dojít.

Česnekovou rýži podle chuti ještě přisolíme a servírujeme v mističkách. Před podáváním zdobíme plátky česneku, povrch můžeme posypat i česnekem sušeným, dodáme snítky čerstvé pažitky a rýži můžeme podávat. Chutná nejlépe těsně po uvaření.