Vařená rýže v papiňáku

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- rýže 1 ks
- voda 2 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks
- olej nebo sádlo 1 ks
- cibule 1 ks
- hřebíček 1 ks
- kari 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V papiňáku na oleji nebo sádle zesklovatíme na drobno nakrájenou cibulku. Přidáme odměřené množství spařené rýže, osolíme a opepříme. Trochu ji opražíme na připravené cibulce.

Dále přidáme odměřené množství vody. Hrnec uzavřeme a rýži vaříme 5 - 7 minut. Čas měříme od doby, kdy začne unikat pára.

K rýži můžeme do hrnce před vařením přidávat třeba kari koření, asi 1 - 2 lžičky, nebo třeba hřebíček (asi 4 ks). Můžeme přidat i mražený hrášek, kukuřici, či jinak kombinovat.

Poměr rýže a vody je zásadní!! 100 g rýže - 200 ml vody. Platí vždy, že na 1 díl rýže patří 2 díly vody. 100 g rýže je dávka asi pro 1 osobu. Určitě je to chutnější, rychlejší a lacinější, než vařit sáčkovou rýži.