

Gratinovaná rýže s fazolkami

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rýže 100 g
- Cibule 2 ks
- Žampiony 200 g
- Červená paprika 1 ks
- Zelené fazolky 400 g
- Vývar 250 ml
- Kari 1 lžice
- Tvrdý sýr 75 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rýži proláchneme studenou vodou a uvaříme v osolené vodě. Na pánvi rozpálíme tuk a osmažíme na něm na kousky nakrájenou papriku, hříbky a cibuli. Pak přidáme nakrájené zelené fazolky, podlijeme vývarem a asi 10 - 12 minut dusíme. Potom okapanou rýži přidáme k zelenině, promícháme, prohřejeme, posypeme nastrouhaným sýrem a krátce zapečeme v rozpálené troubě asi 10 minut, dokud se sýr nerozteče.