



Pečená rýže

Ingredience

rýže: **200 g**

cibule: **1 ks**

olej

sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Troubu předehřejeme na 200 °C, cibuli nakrájíme najemno. V nádobě, která se hodí do trouby, rozejdeme olej a cibuli na něm zesklivatíme (pozor, aby nám nezhnědla). Rýži propereme pod tekoucí vodou a přidáme k cibuli. Podle typu rýže přidáme vodu (u bílé rýže volíme dvojnásobný objem vody než máme...

Pečená rýže - recept

Troubu přehřejeme na **200 °C**, cibuli nakrájíme najemno. V nádobě, která se hodí do trouby, rozejdeme olej a cibuli na něm zesklivatíme (pozor, aby nám nezhnědla). Rýži propereme pod tekoucí vodou a přidáme k cibuli. Podle typu rýže **přidáme vodu** (u bílé rýže volíme dvojnásobný objem vody než máme rýže, u celozrnné rýže přidáme ještě cca 50 % vody navíc) a rýži osolíme (můžeme přidat i koření podle chuti, např. kari).

Rýži přivedeme na sporáku k varu, přikryjeme a vložíme do trouby, kde ji pečeme podle druhu **30 (bílou) až 60 minut (celozrnnou)**. Vyzkoušíme, zda je rýže hotová a podáváme ještě horkou. Pokud potřebujeme udržet teplotu, jednou z možností je například zabalení do deky a vložení pod peřinu.

Pečená rýže se hodí k masům nebo zeleninovým jídlům, která obsahují alespoň trochu šťávy, aby výsledné jídlo nebylo suché. Podle chuti můžeme do rýže přidat zelený hrášek nebo kukuřici.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí