

Rýžová omeleta se šunkou

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - rýže.htm

Suroviny

60 g dlouhozrnné rýže

125 g vařené šunky

1 svazek petrželky

6 vajec

sůl

pepř

sladká paprika

2 lžíce oleje

120 ml vody

Postup

Rýži vaříme pod pokličkou v osolené vodě na mírném ohni asi 20 minut, dokud se nevsákne všechna tekutina. Rozšleháme vejce a vmícháme vařenou rýži, nakrájenou šunku a nasekanou petrželku. Osolíme, opepříme a okořeníme sladkou paprikou. Na pánvi rozehtejeme olej, přidáme směs a necháme na mírném ohni ztuhnout. Poté obrátíme a omeletu upečeme po druhé straně. Rozkrojíme a podáváme ozdobené citronem a petrželkou