

Houbový pilaf

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g čerstvých polniček

250 g rýže

75 g tuku

2 mrkve

2 cibule

1 lžička pálivé papriky

2 paprikové lusky

sůl

Postup

Na tuku osmažíme nakrájenou cibuli a houby. Přidáme nastrohanou mrkev a smažíme dál. Pak podlijeme vroucí vodou, osolíme, opaprikujeme, přidáme papriku nakrájenou na nudličky. Potom přisypeme rýži, zamícháme a podlijeme. Dusíme velmi mírně. Necháme dojít asi 15 minut a pak podáváme.