

Rajčatová rýže s hráškem

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

hrnek rýže

(3 hrnky tekutiny)

5 rajčat

2 cibule

4 stroužky česneku

1 kostka bujonu

sterilovaný nebo mražený hrášek

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Připravíme si nálev na rýži: rajčata, 1 cibuli a česnek, vše očistíme a omyjeme, nahrubo nakrájíme, zalijeme vodou a 10 minut povaříme. Pak rozmixujeme, přidáme rozmíchaný bujon, osolíme a opepříme dle chuti a odstavíme.

Na přípravu rýže si nakrájíme nadrobno druhou cibulku a osmažíme do sklovita na pánvi, přidáme okapanou spařenou rýži, osmažíme, až je rýže krásně sypká a nelepí se. Takto připravenou rýži zalijeme ochuceným vroucím rajčatovým nálevem, ztlumíme plamen na minimum a necháme pod pokličkou dusit, až se voda úplně vstřebá. Vypneme vařič a ještě necháme dojít tak 15-20 minut. Rýže se může podávat samostatně nebo s různými omáčkami.

Poznámka: sterilovaný hrášek vmíchám až do hotové rýže. Mražený hrášek můžete přidat rovnou s nálevem z rajčat a povařit s rýží. Kdo má rád kari, může si rýži přichutit. Dávám také kurkumu, rýže má pak krásně žlutavou barvu.