

Dušená rýže

1 a půl (čtvrtlitrového) hrnku rýže
3 hrnky vody
1,5 lžičky soli
1 menší cibule
4 hřebíčky
2 polévkové lžíce másla nebo podobně oleje

Olejem pokryjeme dno kastrolu, u másla počkáme, až se rozpustí. Vsypeme do něj propláchnutou okapanou rýži a opékáme, až se rýže prohřeje cca 1 minutu za stálého míchání. (Když nad ní dáme dlaň, musíme cítit teplo.) Pak ji zalijeme horkou vodou (pozor na páru!) osolíme, vložíme oloupanou celou cibuli s napíchanými hřebíčky, přivedeme rychle k varu, přikryjeme těsnicí pokličkou, ztlumíme a vaříme mírným varem (u nás stupeň 3.5) 15 minut. Poté zdroj tepla vypneme a bez odklápění necháme 5 - 10 minut dojít.

Rýži lze také připravit v troubě, pak pečeme 20 - 30 minut při 200 °C.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---