

## Rýže z rýžovaru

---

1,5 odměrky rýže (odměrky dodané s rýžovarem)  
3 odměrky vody a další na propláchnutí  
1/2 lžičky soli  
olej na vymazání

Nádobu vymažeme olejem. Odměřenou rýži vsypeme do sítka/cedníku a propláchneme studenou tekoucí vodou. Přendáme do nádoby rýžovaru, zalijeme dvojnásobným množstvím vody než je rýže, osolíme. Rýži rovnoměrně pod hladinou vody rozprostřeme. Zapneme automatickým var. (Hlídáme kypění vroucí vody, v případě bujného varu na chvíli odkryjeme).

Použijeme jako přílohu nebo samostatné jídlo s přidavkem dušené či zavařené zeleniny nebo do salátu. Rýži, kterou ihned nekonzumujeme nebo nezpracováváme dál, rychle zchladíme a uložíme do chladničky.

---

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