

Dušená rýže s houbami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

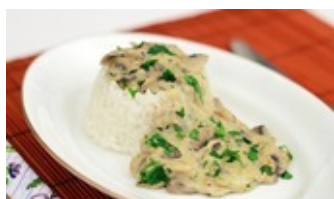
1117 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-ryze-s-houbami>

Příprava

Rýži propláchneme teplou vodou a scedíme. Očištěné hřibovité houby rozkrájíme na tenké plátky, promícháme s rýží, přidáme 1 lžici sojové omáčky, 1 lžici nasládlého bílého vína nebo saké, trochu soli a zalijeme asi 4 dl vody. Přivedeme k varu a zvolna pod pokličkou cca 20 minut dusíme. Potom sejmete z plotýnky a ještě 10 minut necháme přiklopené až se všechna voda vstřebá.



Ingredience

- ✓ 300 g dlouhozrnné rýže
- ✓ 100 g hub
- ✓ 1 lžice sojové omáčky
- ✓ 1 lžice bílého vína
- ✓ špetka soli

Kategorie

Japonská, Houby, Něco extra, Labužník, Příloha