

Houbová rýže



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1323 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-ryze>

Příprava

Česnek nakrájíme na tenké plátky a cibuli si nasekáme na kostičky. Na půlce másla osmažíme cibuli a česnek, přimícháme bylinky, suchou rýži a asi 1 minutku restujeme. Přilijeme drůbeží vývar a na mírném ohni dusíme přibližně 20 minut. Houby si nakrájíme na plátky, okořeníme solí a kmínem a smažíme asi 5-10 minut. Změklé houby smícháme s rýží. Ozdobíme čerstvými bylinkami.

Tip k receptu

Rýži můžeme posypat nastrohaným sýrem.

Ingredience

- 2 stroužky česneku
- 1 červená cibule
- 4 lžíce másla
- 3 lžíce posekané petrželky
- 1 lžíce nasekaného tymiánu
- 1 hrneček dlouhozrnné rýže
- 2 hrnečky drůbežního vývaru
- 10 hlaviček hub
- špetka soli
- špetka kmínu
- 1 hrst petrželové nati nebo tymiánu na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Klasika, Labužník, Hlavní chod

