

Rýže loupaná

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Sáček s rýží propláchneme a vložíme do osolené vroucí vody (1 sáček na 1 litr vody). Vaříme pod pokličkou na mírném plameni 10- 15 minut dokud rýže nezměkne. Sáček vytáhneme a přebytečnou vodu necháme odkapat. Pak sáček v horní části roztrhneme nebo rozstříhneme a rýži servírujeme.

Ingredience

- Rýže parboiled varné sáčky 400 g - 120 g

