

Selský bůček s rýží

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Po otevření skleničky opatrně posbíráme tuk nahoře. Tuk rozpustíme ve vhodné nádobě – kotlík, větší pánev. Propláchnutou a osušenou rýží na něm malinko orestujeme a následně podlijeme vodou tak, aby hladina byla těsně nad rýží. Pomalu vaříme, začne-li se rýže připékat, přidáme vodu. Až je rýže měkká, přidáme okapané maso ze skleničky a promícháme. Můžeme dochutit zbylým nálevem ze skleničky a dozdobit lučními nebo zahradními bylinkami (tymián, mateřídouška, saturejkou horskou).

Ingredience

- **Saturejka 10 g** - 1 g
- **Selský bůček s cibulkou 280 g** - 280 g
- **Rýže loupaná varné sáčky 400 g** - 120 g

