

Zapečená rýže se zeleninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži uvaříme v osolené vodě, mrkev a celer nastrouháme nahrubo, rajčata na plátky. Na poloviční dávce oleje osmahneme drobně nakrájenou cibuli. Druhou polovinou oleje vymažeme pekáček a vložíme do něj polovinu cibule, přidáme vrstvu rýže, vrstvu zeleniny a opět rýže, na kterou poklademe zbytek cibule a zeleninu. Zalijeme sójovou omáčkou, posypeme strouhankou a pečeme v předehřáté troubě asi půl hodiny.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Celer** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 200 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 20 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 100 g

