

Zapečená rýže se syrovo jogurtovou zálivkou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 65 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži propereme, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Přidáme listy bobkového listu a vaříme do změknutí. Papriku omyjeme, zbavíme jádřince a pokrájíme na menší kousky, cibuli na kolečka. Máslem vymažeme zapékací misku a nasypeme pokrájenou zeleninu. Na ni vložíme tenký plátek másla a vložíme do předem vyhřáté trouby asi na 20 minut. Pečeme téměř na maximum. Během pečení občas promícháme, pokud by se zelenina připalovala, troubu zeslabíme. Mezitím si v misce smícháme vajíčko, jogurt, nastrouhaný sýr a podle chuti osolíme. Uvařenou rýži vmícháme k paprice s cibulí, přidáme bylinky popřípadě ještě sůl a zalijeme jogurtovou zálivkou. Troubu zeslabíme na 200 stupňů a dáme zapéct.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Paprika červená** - 350 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 375 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 90 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 50 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

