Slávky s rýží Basmati

Počet porcí: 1
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Příprava rýže: Stroužek česneku osmahneme na olivovém oleji, přidáme omytou a okapanou rýži (1 skleničku). Lehce osmahneme a potom přidáme 2 skleničky teplé vody a bobkový list. Vaříme na středním ohni 15 minut. Po uvaření odstavíme. Na servírovací talíř nandáme rýži, slávky, okurky, nakrájenou cibulku, olivy a beraní rohy. Polijeme nálevem ze slávek a podáváme.

Ingredience

- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mušle v oleji 200 g** - 100 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Olivy zelené** - 10 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Lagris rýže basmati 500 g** - 100 g
- **Beraní rohy sterilované 620 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE