

Krémová rýže s třemi druhy sýrů

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na pánvi rozežřejeme olej a osmahneme na něm půlku (bílé) cibule, dokud nebude průhledná. Přidáme rýži a mícháme dokud se nezbarví dozlatova. Zalijeme dvěma naběračkami vývaru. Další vývar přidáme až rýže vývar absorbuje. Zatím co se rýže vaří, nasekáme najemno česnek, petrželku a mandle a smícháme. Asi po 16 minutách, když rýže absorbuje všechnu vývar, přidáme všechny sýry (ementál, parmazán a ovčí nebo kozí sýr) a počkáme než se roztaví. Vaříme ještě přibližně 2 minuty. Dochutíme solí a pepřem. Odstavíme z ohně a přimícháme směs česneku, mandlí a petrželky. Podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Mandle jádra 200 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Lagris rýže jasmínová 500 g** - 250 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Ovčí sýr přírodní** - 30 g
- **Ementál** - 40 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

