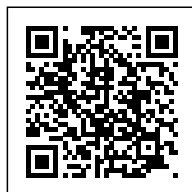




DUSENÁ RYŽA S CESNAKOM OD HUGA







Spôsobov prípravy ryže je neúrekom. U nás doma je jednoznačne už veľa rokov najobľúbenejšia ryža s cesnakom a vegetou. Vyskúšajte a pochopíte o čom hovorím.

Budete potrebovať:

1 hrnček guľatej ryže (hrnček 3 dcl)

1, 5 hrnčeka vody

1 strúčik cesnaku

trochu oleja

Postup:

Ryžu kvalitne premyte vodou.

Do hrnca dajte 2 polievkové lyžice oleja a nakrájaný strúčik cesnaku. Trochu opražte. Pozor! Iba trochu! Aby vám cesnak nezhnadol!

Pridajte ryžu a 1 malú čajovú lyžičku vegety. Trochu opražte, zalejte vodou, zakryte pokrievkou a duste na najnižšom možnom ohni.

Ryžu nemiešajte. Potrebuje na prípravu cca 15-20 minút. Veľmi to záleží na druhu ryže. Ak sa vám všetka voda vyparí a ryža bude stále tvrdá, nerobte paniku. Jednoducho ju zabaľte do utierky a vložte na 10 minút pod perinu. Ja tomu hovorím, že "ona dôjde".

Hotovo!

Ak by ste mali náhodou výhradu k použitej Vegete, zameňte ju za soľ, ale mám obavu, že výsledok nebude ten istý.

Dobrú chuť priatel'ia!

Váš Hugo