NAJLEPŠIA RYŽA S POHANKOU OD HUGA.





Nie je ryža ako ryža!
Receptov na prípravu ryže je neúrekom. Ja mám overený tento a chutí naozaj všetkým!

Budete potrebovať: (4 porcie)
300 gramov ryže
50 gramov pohanky
Trochu oleja
1 stúčik cesnaku
Vegetu alebo soľ na dochutenie

Postup:
Na rozpálenom oleji opražte cesnak (naozaj rýchlo, aby nestmavol), pridajte vo vode umytú ryžu s pohankou. Pridajte 1 kávovú lyžičku vegety a dobre opražte. Potom zalejte vodou v pomere 2:1, teda raz toľko vody ako ryže a pohanky.
Na veľmi slabom ohni duste pod pokrievkou až do momentu kedy bude ryža mäkká.
Môj TIP: Ak sa už vyparila všetka voda a zdá sa vám, že ryža je stále tvrdá, zabaľte hrniec do utierky a vložte ho pod perinu aspoň na 10 minút. Funguje to!
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo