



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