

Dušená rýže s houbami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1117 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-ryze-s-houbami>

Příprava

Rýži propláchneme teplou vodou a scedíme. Očištěné hřibovité houby rozkrájíme na tenké plátky, promícháme s rýží, přidáme 1 lžící sojové omáčky, 1 lžící nasládlého bílého vína nebo saké, trochu soli a zalijeme asi 4 dl vody. Přivedeme k varu a zvolna pod pokličkou cca 20 minut dusíme. Potom sejmeme z plotýnky a ještě 10 minut necháme přiklopené až se všechna voda vstřebá.

Ingredience

- 300 g dlouhozrnné rýže
- 100 g hub
- 1 lžice sójové omáčky
- 1 lžice bílého vína
- špetka soli

Kategorie

Japonská, Houby, Něco extra, Labužník, Příloha

