



Risi bisi

Ingredience

rýže: **100 g**
hrášek: **100 g**
cibule: **1 ks**
zeleninový vývar: **400 ml**
parmazán strouhaný: **1 KL**
petrželka
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rýži propereme, cibuli očistíme a nakrájíme najemno. Na oleji necháme zesklivatět cibulku, přidáme hrášek, který lehce orestujeme. K hrášku přisypeme rýži, obojí zalijeme polovinou vývaru a vaříme než rýže změkne (podle typu rýže 15 - 20 minut). Podle potřeby přiléváme vývar. Na závěr osolíme,...

Risi bisi - recept

Rýži propereme, cibuli očistíme a nakrájíme najemno. Na oleji necháme zesklivatět cibulku, přidáme

hrášek, který lehce orestujeme. K hrášku přisypeme rýži, obojí zalijeme polovinou vývaru a vaříme než rýže změkne (podle typu rýže 15 - 20 minut). Podle potřeby přiléváme vývar. Na závěr osolíme, opepříme a podáváme posypané parmazánem a nasekanou petrželkou.

Risi bisi má mít konzistenci husté polévky nebo řídkého rizota.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí