

Krémová ryža s troma druhmi syra

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na panvici rozohrejte olej a opražte na ňom cibuľu, až kým nebude priehľadná. Pridajte ryžu a miešajte do vtedy, do kým sa nesfarbí do zlatista. Zalejte dvoma naberačkami vývaru. Ďalší vývar pridajte až keď bude ryža suchá. Kým sa ryža varí, na jemno nasekajte cesnak, petržlenovú vňať a mandle a zmiešajte. Keď ryža absorbuje všetok vývar, asi po 16 minútach pridajte všetky syry a počkajte kým sa roztopia. Varte ešte približne 2 minúty. Dochuťte soľou a korením. Odstavte z ohňa a primiešajte zmes cesnaku, mandlí a petržlenovej vňate. Podávajte.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 250 g
- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 30 g
- **Švajčiarsky ementál 45%** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Ovčí syr prírodný** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

