Mrkvová rýže

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 lžíce	olivový olej
1 ks	velká cibule (popř. 2 jarní cibulky)
2 ks	mrkev
1 cm	čerstvý zázvor
2 stroužky	česnek
1 hrnek	rýže (např. basmati)
2 až 3 hrnky	voda nebo vývar
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Na olivovém oleji v kastrolu si osmahneme nejprve nasekanou cibuli či jarní cibulku. Přidáme nastrouhanou mrkev se zázvorem a česnekem (vše najemno nasekané) a rýži. Chvíli mícháme a smažíme. Poté přilijeme hrnek vody nebo vývaru a přiklopíme pokličkou. Vaříme asi 15 minut a postupně v této době doléváme vodu (vývar), dokud není rýže měkká. Dochutíme solí a mletým pepřem. Mrkvovou rýži podáváme jako netradiční přílohu k masu.