



## Ryža s cibuľou a orechmi

### Suroviny

200 g ryže  
20 g masla  
400 ml vody  
250 g červenej cibule  
250 g cibule  
2 lyžice lieskových orieškov  
3 lyžice repkový olej  
8 ks šalvie  
soľ

### Postup

Ryžu krátko osmažíme na masle, potom scedíme z masla a varíme vo vode asi 20 minút. Potom solíme.

Cibuľu nakrájame na mesiačky a očistené orechy nasekáme ostrým nožom.

Na panvici zohrejeme 3 lyžice oleja osmažíme na ňom cibuľu a šalviu a vyberieme z pancice.

Orechy smažíme zvlášť.

Nakoniec všetko zmiešame spolu a podávame ozdobené mladou cibuľkou alebo šalviou môžeme ešte na tanieri posypať orieškami.