

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 mesiačiky 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.