

Kokosová rýže se smaženou cibulkou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

400 g	dlouhozrnná rýže
1 plechovka	kokosové mléko
1/2 l	voda
1/2 lžička	sůl
2 lžíce	olivový olej
3 ks	jarní cibulka
2 stroužky	česnek
	lístky čerstvého kari (nemusí být)



Postup přípravy

Rýži propláchneme a necháme okapat. Do hrnce si nalijeme kokosové mléko s vodou. Přivedeme k varu, osolíme a vhodíme rýži. Vaříme na mírném ohni, dokud není rýže měkká. (V případě potřeby přilijeme trochu vody, ale jen tolik, aby byla v závěru vypařená.) Mezitím si na olivového oleji osmahneme pokrájené jarní cibulky a po chvilce přidáme i plátky oloupaného česneku. Máme-li lístky kari, přidáme je také. Po mírném osmahnutí vmícháme do hotové kokosové rýže a můžeme podávat například k pikantním kuřecím křidélkům Buffalo.

Poznámka: Náš recept na **pikantní kuřecí křidélka Buffalo** najdete [ZDE](#)