

# CEJLONSKÁ RÝŽE NA KARÍ

250 g	rýže
	kari koření
100 g	hlávkové zelí
100 g	květák
50 g	sterilovaný hrášek
	sůl
100 g	pórek
4 dl	voda
80 g	máslo
100 g	mrkev

Zeleninu očistíme a nakrájíme na nudličky. Květák rozebereme na růžičky. Rýží opereme.

Nudličky pórků a karotky osmahneme na másle asi po dobu 3 - 4 minut. Potom přidáme na nudličky nakrájené zelí a růžičky kvěťáku. Směs osolíme, okořeníme a krátce podusíme. Konečně přidáme opranou rýži. Zeleninovou rýži zalijeme vodou a zavaříme. Rýži se zeleninou zamícháme a ve vyhřáté troubě dodusíme doměkka.

Cejlonskou zeleninovou rýži podáváme samostatně, ale také třeba ke skopovému masu.

