



## Rýžový pilaf s houbami

### Ingredience

- 10 g MAGGI Houbový bujón 3L
- 500 g žampiony
- 200 g rýže
- 70 g cibule
- 27 g olivový olej

### Postup

1. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a orestujeme na oleji.
2. Houby očistíme a opláchneme pod tekoucí vodou, nakrájíme na kousky a orestujeme.
3. Poté přidáme odváženou rýži a za stálého míchání chvíli opékáme.
4. Houbový bujón MAGGI rozpustíme ve 400 ml vroucí vody.
5. Poté přidáme vývar v poměru 2:1 k rýži. Dusíme, dokud rýže částečně nevsákne vodu.
6. Celé to zakryjte poklicí nebo alobalem a vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a každých pár okamžiků promíchejte vidličkou, dokud není rýže měkká.
7. Můžete podávat se salátem nebo jako přílohu k pečenému masu.

🕒 54 Měně

⊕ 4

Sacharidy	47.02 G
Energie	286.37 kcal
Tuky	7.94 G
Protein	7.7 G