

Houbové rizoto s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Rýže 250 g
- Houby 250 g
- Kuřecí vývar 700 ml
- Smetana ke šlehání 0.5 kelímek
- Rozdrobená niva 80 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku osmahněte dorůžova na oleji, přidejte rýži a krátce ji rovněž osmahněte, aby se obalila tukem. Přidejte pokrájené houby, zalijte částí vývaru, dle potřeby dolévejte a vařte do změknutí rýže. Nakonec přidejte smetanu smíchanou s nivou a ihned podávejte.