

Rizoto s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 600 g
- rýže 200 g
- slaniny 50 g
- oloupaná cibule 2 ks
- olej na smažení 2 lžíce
- sladká mletá paprika 1 lžička
- voda 500 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky. Slaninu a cibuli nakrájíme a v hlubším kastrolu osmahneme na oleji. Přidáme maso které taky osmahneme na oleji ze všech stran a chvíli dusíme. Pak přidáme horkou vodou opláchnutou a odkapanou rýži, sůl dle chuti, papriku a zalijeme vařící vodou. Kastrol přiklopíme poklicí a na mírném ohni dusíme asi 30 min. Hotové rizoto ozdobíme nastrohaným sýrem a snítkou petrželky.