

Rizoto z vepřovky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 5

- rýže 3 balíček
- sušené houby 1 hrst
- cibule 1 ks
- konzerva vepřového masa ve vl. šťávě 1 plechovka
- sterilovaný hrášek 1 plechovka
- sůl, pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rýži uvaříme dle návodu, houby namočíme a cibuli nakrájíme. Na oleji osmažíme cibuli, přidáme maso z konzervy, které jsme rozkrájeli na kousky, namočené houby a sterilovaný hrášek. Vše podusíme a nakonec přimícháme uvařenou rýži a okořeníme dle chuti.