

Hráškové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zelený hrášek 500 g
- kuřecí maso 300 g
- dušená rýže 120 g
- máslo 70 g
- strouhaný sýr 60 g
- cibule 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Zmrazený hrášek podusíme na másle
2. Kousek másla dáme stranou a na něm pak dorůžova osmažíme cibuli a opečeme nadrobno nakrájené kuřecí maso
3. Vše smícháme, přidáme podušenou rýži a pokrm okořeníme muškátovým oříškem a černým pepřem
4. Dle chuti osolíme a jednotlivé porce posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem.

