

Zamilované rizoto

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- rýže natural 200 g
- kuřecí játra 250 g
- cibule 2 ks
- olej 20 ml
- červená paprika 1 ks
- sůl 1 špetka
- zelené fazolky 1 plechovka
- eidam 150 g
- okurka na ozdobení 0.5 ks
- kečup 10 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži si uvaříme dopředu. Na cibuli si orestujeme játra, přidáme nasekanou červenou papriku a vše podusíme doměkka. Osolíme. Smícháme s rýží, přidáme fazolky a vyklápíme na telír kopečky, které ozdobíme okurkou a nastrohaným sýrem.