

Jednoduché rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- sýr 50 g
- rýže 400 g
- maso vepřové mleté 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme cibuli a nakrájíme nadrobno. Necháme ji na oleji zesklovatět, přidáme mleté maso, osolíme, opepříme, podlijeme trochou vody a podusíme. Mezitím si uvaříme v dostatečném množství osolené vody rýži. Maso a rýži smícháme a naplníme do misky předem vypláchnuté studenou vodou. Trochu upěchujeme a opatrně vyklopíme na talíř. Dozdobíme strouhaným sýrem.