

Houbové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bujón 1 kostka
- rýže 320 g
- česnek 2 stroužek
- sýr 100 g
- cibule 1 ks
- paprika sladká mletá 1 lžička
- oregáno 1 lžička
- houby sušené 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby zalijeme vodou a krátce povaříme. Obě rýže propláchneme. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme rýži a lehce opečeme. Vmícháme nakrájený česnek, pórek, houby, zalijeme 0,5 l vody. Osolíme, opepríme, přidáme bujon, papriku a oregano. Promícháme, zakryjeme poklicí a vaříme sedm minut. Dalších sedm minut necháme dojít.