

Rizoto z vepřovky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- rýže 3 balíček
- houby sušené 1 hrst
- cibule velká 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- maso vepřové ve vlastní šťávě 1 plechovka
- hrášek sterilizovaný 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Rýži uvaříme podle návodu. Houby namočíme a cibuli nakrájíme.

Na oleji osmažíme cibuli, přidáme maso z konzervy, které jsme rozkrájeli na kousky, namočené houby a sterilovaný hrášek (samozřejmě bez nálevu).

Vše mírně podusíme a nakonec přisypeme hotovou rýži. Okořeníme podle chuti.