

Bleskové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 2 lžíce
- cibule velká 1 ks
- vepřová kýta 750 g
- rýže 3 balíček
- zelenina mražená 1 balení
- bujón 1 kostka
- sůl 1 špetka
- sýr strouhaný 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do hrnce nalijeme olej a necháme ho rozeřrát. Přidáme nakrájenou cibuli a maso, podlijeme trochou vody a dusíme, dokud maso nezměkne.

Mezitím uvaříme rýži. K masu přidáme zeleninu, bujon a sůl. Rýži vsypeme do hrnce a promícháme s masovo-zeleninovou směsí. Posypeme nastrohaným eidamem.