

Rizoto s chřestem a sójovým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chřest 500 g
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- rýže 2 balíček
- sójové maso 1 balíček
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- trocha sladká paprika 1 ks
- nasekaná petrželka 1 hrst
- eidam 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest oloupeme a povaříme v osolené vodě asi 10–12 minut. Rýži a sójové maso uvaříme dle návodu.

Na pánvi na oleji orestujeme pokrájenou cibulku. Přidáme sójové maso a chřest a ještě krátce osmahneme. Přisypeme rýži. Směs ochutíme solí, pepřem, paprikou a petrželkou. Nandáme na talíř a vydatně posypeme nastrohaným sýrem.