

Krůtí rizoto s červenou rýží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- červená rýže 2 hrnek
- červená cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- mleté krůtí maso 500 g
- trocha soli a pepře 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rýži propláchneme studenou vodou a pak uvaříme doměkka dle návodu na obalu. Na jeden hrnek rýže používáme 1,5 hrnku vody nebo zeleninového vývaru.

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozpálíme olej a cibulku na něm opečeme dosklovita. Přidáme maso, promícháme, osolíme, opepříme a podlijeme trochou vody nebo vývaru a dusíme doměkka asi 15 minut. Uvařenou rýži smícháme s masem a cibulkou a ihned podáváme. Do rizota můžeme také vmíchat libovolnou zeleninu.