

Smetanové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- rýže 2 balíček
- cibulka jarní 3 ks
- cuketa 1 ks
- dle chuti celerová nať 1 ks
- lečo sterilizované 1 sklenice
- kečup 3 lžíce
- koření Kuchárek 1 lžička
- trocha sůl 1 ks
- smetana zakysaná 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rýži uvaříme. Na oleji osmažíme nasekanou cibulku i s natí, cuketu, přidáme nakrájené zelené natě, lečo, kečup, koření a sůl. Podlijeme vodou a chvíli dusíme. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a zeleninovou směs smícháme s rýží.