

Těstovinová rýže s masem Giuvetsi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 600 g
- těstovinová rýže 300 g
- loupaných rajčat 1 plechovka
- střední cibule 1 ks
- sůl, pepř, olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve woku nebo hlubší pánvi s nepřilnavým povrchem zpěníme nakrájenou cibuli do sklovata. Na kousky nakrájené kuřecí maso, sůl a pepř přidáme k cibuli a orestujeme. K orestovanému masu přidáme neuvařenou těstovinovou rýži a lehce do hněda opečeme.

Poté přidáme plechovku rajčat, vše promícháme a zalijeme vroucí vodou asi 3 cm nad pokrm. Za občasného promíchání dusíme doměkka. V případě potřeby vodu doléváme.

Jídlo je hotovo až je vše měkké a voda se odpaří. Dle chuti je možno na závěr posypat tvrdým sýrem. Je to rychlé a velmi chutné jídlo.