

Kuřecí rizoto "paellero"

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- grilované kuře 1 ks
- rýže 350 g
- cibule 1 ks
- olej olivový 2 lžíce
- sýr eidam 100 g
- koření paela 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Grilované kuře obereme a nakrájíme na kousky. Sterilovanou zeleninu (hrášek s karotkou) slijeme a karotku rozkrájíme na kousky. Rýži uvaříme dle návodu, cibuli opečeme na oleji dozlatova. Přidáme maso a zeleninu a prohřejeme. Smícháme s rýží, přidáme 2 lžíce olivového oleje a 1/2 lžičky koření paela s promícháme. Na závěr posypeme strouhaným sýrem (typu eidam) a podáváme.