

Lososové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Losos bez kůže 400 g
- Panenský olivový olej 1 ks
- Kari 1 ks
- Rýže Basmati 500 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme rýži téměř do měkka. Očistíme a nakrájíme pórek na kolečka a přepůlíme je. Lososa zbavíme kůže a vybereme případné kosti, maso nakrájíme na kostičky velikosti cca 2×2 cm. Uvařenou rýži promícháme a necháme odstát. Na pánvi rozežřejeme trochu olivového oleje (olej není nutný, lososové maso obsahuje relativně dost tuku a na teflonové pánvi se nepřichytí), přidáme lososa a pár minut zprudka opékáme, přidáme pórek a chvíli dusíme na šťávě a oleji. Poté ochutíme solí nebo sójovou omáčkou a přidáme kari a ještě chvíli dusíme. Takto nachystanou směs dobře smícháme s horkou rýží a případně přichutíme ještě kari kořením a sójovou omáčkou.