

Rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Předvařená rýže 350 g
- Vepřové nebo hovězí maso ve vlastní šťávě 1 plechovka
- Olej nebo sádlo 50 g
- Cibule 120 g
- Zmrazená zelenina 2 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Při použití předvařené rýže postupujeme podle návodu na obalu. Na dušení však vždy přidáváme na jeden půlkilogramový sáček alespoň 50 g, tj. asi dvě lžíce, oleje a sůl. Na oleji nebo na sádle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme zmrazenou zeleninu, mírně podlijeme a necháme dusit. Když zelenina asi za 10 minut změkne (potřebuje stejnou dobu jako předvařená rýže), přidáme ještě masovou konzervu, prohřejeme ji se zeleninou a pak vše zlehka promícháme s upravenou rýží. Rizoto ještě posypeme strouhaným sýrem - moravskou goudou nebo ementálem.