

Kuřecí rizoto s baby karotkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Rýže baseti 2 hrnek
- Olivový olej 4 lžíce
- Sladká paprika dle chuti 1 ks
- Chilli dle chuti 1 ks
- Kari dle chuti 1 ks
- Mletý čtyřbarevný pepř dle chuti 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Zeleninový bujón 1 ks
- Mražený hrášek 1 balení
- Mražená baby karotka 1 balení
- Podrcený libeček 1 lžíce
- Strouhaný parmazán 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa opláchneme a pokrájíme na kousky velikosti sousta. Rýži propláchneme studenou vodou a hodíme do hrnce, kde jsme si rozehtali olivový olej. Rýži mírně opražíme, přidáme maso a rovněž je mírně opečeme. Okořeníme sladkou paprikou, chilli, kari, pepřem a solí a zalijeme trochou zeleninového bujonu.

Do rizota přidáme rozmrazený hrášek a karotku, stále mícháme a průběžně podléváme bujonem. Ke konci vaření do rizota zamícháme libeček a podáváme ho posypaný parmazánem.