

Rizoto se sušenými rajčátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 250 g
- Olivový olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Kuřecí prsa 2 ks
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Kari 1 lžička
- Masový vývar 100 ml
- Sušená rajčátka naložená v oleji 6 ks
- Bazalka lístky 6 ks
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži dáme vařit podle návodu v dostatečně osolené vodě. V hrnci si rozejdeme trochu olivového oleje a zpěníme na něm najemno nakrájenou cibulku.

Po chvíli přidáme kuřecí maso nakrájené na malé kostky a okořeníme solí, pepřem a kari kořením. Jakmile se maso zatáhne, přilijeme masový vývar a vaříme na mírném ohni.

Asi po 5 minutách přidáme pokrájená rajčátka, nasekanou bazalku a přilijeme smetanu. Vaříme dalších 5 minut a potom přidáme přecezenou a propláchnutou rýži. Řádně promícháme a ještě asi

minutku prohřejeme.