

Rychlé kuřecí rizoto

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Voda 2 hrnek
- Rýže 1 hrnek
- Olivový olej 1 lžíce
- Kari koření 1 lžíce
- Kukuřice 1 plechovka
- Cibule 1 ks
- Hrášek 1 plechovka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Dáme vařit rýži. Na jeden hrnek rýže, dva hrnky vody. Rýži opereme v teplé vodě, necháme okapat. Do kastrolu dáme olej a rýži osmahneme. Přilijeme vodu a vaříme do změknutí. Necháme ještě pár minut pod pokličkou dojít.

Kuřecí maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na drobné kousíčky. Nasekáme cibuli najemno, osmažíme ji spolu s kuřecím masem. Jakmile je maso opečené přidáme kukuřici, hrášek a koření. Dusíme asi 15 minut. Nakonec smícháme rýži s masem. Posypeme bylinkama a sýrem.