

Jednoduché rizoto s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 4 lžíce
- cibule 1 ks
- kuřecí maso 450 g
- rýže 300 g
- **podle chuti**
- zeleninový vývar 0.75 l
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Vývar ohřejeme, aby byl horký.

Asi 3 lžíce másla zahřejeme ve velkém hrnci a cibulku v něm osmahneme. Přidáme rýži a mícháme tak dlouho, až se všechna zrnka potáhnou tukovým filmem a zeskvatí. Pak snížíme teplotu. Rýži zalijeme trochou vývaru a mícháme, dokud rýže nenasaje tekutinu. Zatímco se směs vaří, postupně doléváme vývar. Pokaždé počkáme, až rýže vývar vsákne. Opatrně čas od času promícháme. Hotové rizoto dochutíme trochou soli.

V 1 lžíci másla opečeme na kostky nakrájené kuřecí maso, ochutíme ho pepřem, solí a vmícháme k rizotu.

Jednoduché rizoto s kuřecím masem ihned podáváme. Rizoto můžeme doplnit sýrem.