

Smetanové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 3

- rýže 2 balení
- cibulky s natí 3 ks
- cuketa 1 ks
- sterilované lečo 1 sklenice
- kečup 3 lžíce
- vegeta 1 lžička
- sůl 1 špetka
- zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rýži uvaříme. Na oleji osmažíme nasekanou cibulku s natí, cuketu, přidáme lečo, kečup a koření. Podlijeme vodou a chvíli dusíme.

Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a smícháme s rýží.