

Zeleninové rizoto s kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 300 g
- mražená zelenina s kukuřicí 1 balíček
- rýže 2 balíček
- zeleninový bujón 1 kostka
- **na ozdobu**
- tvrdý sýr 1 ks
- **podle chuti**
- kari koření 1 ks
- sůl 1 ks
- vegeta 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme podle návodu v osolené vodě.

Kuřecí prsa pokrájíme na nudličky, osolíme, přidáme papriku, vegetu a kari koření. Maso orestujeme na rozpuštěném másle. Přidáme zeleninu. Zalijeme trochou vody, přidáme zeleninový bujón a

necháme 10 minut dusit.

Ke směsi přidáme rýži, kousek másla, špetku papriky a vegety a necháme prohřát.

Zeleninové rizoto s kuřecím masem posypeme strouhaným sýrem a ihned podáváme.