

Italské kuřecí rizotko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Pepř mletý 1 špetka
- Petrželová nať 1 snítka
- Majoránka sušená 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Kuřecí prsa 2 ks
- Cibule 1 ks
- Rajče 1 ks
- Sýr 100 g
- Hrášek 100 g
- Rýže 250 g
- Máslo 50 g
- Vývar 500 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na másle osmahneme cibulku. Kuřecí maso omyjeme, a nakrájíme na malé kousky. Maso osolíme, opepříme a přidáme k cibulce.

Poté přidáme majoránku, nasekanou petrželovou nať, přikryjeme poklicí a dusíme 15 minut.

Rajče spaříme, oloupeme a nakrájíme. K masu přidáme rýži, vývar a rajče. Vaříme tak dlouho, dokud rýže nezměkne.

Před dokončením přidáme hrášek.