

Rizoto s krůtím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 200 g
- Batát 200 g
- Rýže 200 g
- Hlíva ústříčná 200 g
- Olej 0.5 dl
- Česnek 1 stroužek
- Grilovací koření 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Kečup 1 lžíce
- Paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rajče 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostičky a smícháme v míse spolu s olejem, česnekem, kečupem, vejcem, grilovacím kořením. Necháme v chladu odležet.

Mezitím si na zbytku oleje zpěníme cibuli. Přidáme nakrájenou papriku a hlívu. Orestujeme, přidáme masovou směs a podusíme. Batáty oloupeme, nakrájíme na kostičky a přidáme ke směsi. Krátce podusíme (batáty mnoho nepotřebují). Přidáme uvařenou rýži, společně prohřejeme a podáváme.

