

Rychlé rizoto

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 5

- rýže ve varných sáčcích 5 ks
- kuřecí maso 500 g
- cibule 2 ks
- olej 3 lžíce
- sýr 200 g
- máslo 3 lžíce
- Vegeta papriková 2 lžička
- kečup 200 ml
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve si dáme vařit rýži podle návodu na krabičce. Její příprava trvá asi 20 min.

Maso nakrájíme na malé kostičky a prudce osmažíme na oleji. Osolíme a okořeníme Vegetou. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme dozlatova na másle. Přidáme zeleninu, kterou nemusíme rozmrazovat a mícháme, dokud zelenina „nepovolí“ a neprohřeje se. Pak ji smícháme s uvařenou rýží a usmaženým masem. Rizoto dochutíme pepřem a před podáváním ještě posypeme strouhaným

sýrem a pokapeme kečupem. Vhodnou přílohou je salát z čerstvé zeleniny.