

Kuřecí rizoto s mrkví

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí maso pečené 400 g
- Rýže 200 ml
- Kuřecí vývar 400 ml
- Vařená mrkev 2 ks
- Vařená petržel 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Nové koření mleté 1 špetka
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na rozpáleném oleji jemně a krátce orestujeme rýži. Po třech minutách přidáme horký kuřecí vývar, zakryjeme pokličkou a vaříme 20 minut. Poté sundáme z ohně a přimícháme upečené a obrané maso. Přidáme dál mrkev a petržel nakrájené na kolečka. Okořeníme, posypeme hrstí nasekané petrželové natě. Dle chuti můžeme přidat sůl, ale opatrně vývar je dost sláný.