

Žampionové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 6

- rýže 4 balíček
- rostlinný olej 3 lžíce
- žampiony 2 hrst
- cibule 1 ks
- máslo 1 lžíce
- podravka 1 lžička
- kostka slepičího bujonu 1 ks
- mražená zelenina(mrkev,hrášek,kukuřice) 0.5 balíček
- mletá paprika 1 lžíce
- kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dáme si uvařit rýži.když je hotová rýži scedíme a schováme aby nevyschla.Poté si orestujeme do zlatova cibulku,přidáme žampiony(mohou být o houby šušené)mírně orestujeme přidáme papriku,zalijeme trochou vody a dusíme..po 10 minutách přidáme bujon,podravku a zeleninu a kečup..dále dusíme asi 20 minut,nebo než nám voda trochu zhoustne...ke konci varu přidáme pro zjemnění máslo..Nakonec směs smícháme s rýží...a podáváme.

Poznámka:

Místo žampionů mohou být houby čerstvé, nebo sušené. A jakýkoli druh, dle chuti.