

# Stehenní řízky se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Stehenní řízky 4 ks
- Rýže 2 hrnek
- Zeleninový vývar 4 hrnek
- Cibule 1 ks
- Mražená zelenina 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Koření 1 špetka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Stehenní řízky omyjeme a osušíme. Na pánvi rozežřejeme olej, osmahneme cibuli, přidáme rýži, balík zeleniny a promícháme. Potom směs přendáme do pekáčku, zalijeme vývarem. Na pánvi opečeme osolené, opepřené a okořeněné stehenní řízky. Položíme na rýžovou směs do pekáčku a pečeme při 180 stupních asi 25-30 minut.