

Rizoto z mletého masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 500 g
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Mletá paprika sladká 1 špetka
- Rýže 400 g
- Tvrdý sýr 50 g
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozpáleném oleji necháme zesklovatět pokrájenou cibuli, přidáme maso a za stálého míchání opečeme. Osolíme, opepříme, opaprikujeme, podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Rýži uvaříme obvyklým způsobem. Do hotové rýže vmícháme maso a nadrobno posekanou zelenou petrželku. Na talíři posypeme strouhaným sýrem.