

Krůtí řízečky s cizrnou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí prsa 500 g
- Olej 2 lžíce
- Cizrna 100 g
- Rýže 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Vývar 500 ml
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Propláchnutou cizrnu nasypeme do hrnce a vaříme zhruba 10-15 minut na mírném ohni. Solíme až těsně před koncem varu. Osolenou rýži uvaříme ve vývaru. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a na větší pánvi na másle zesklivatíme. Pak přidáme očištěnou a na proužky nakrájenou chilli papričku a chvíli společně restujeme. Přidáme uvařenou cizrnu a rýži a společně prohřejeme. Krůtí prsa omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé řízečky. Osolíme je, opepříme a na druhé pánvičce na oleji zprudka opečeme. Řízečky servírujeme se směsí rýže a cizrny a zdobíme nasekanou petrželkou.