

Zeleninové rizoto se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rýže 150 g
- Žampiony 5 ks
- Mražená zeleninová směs 0.5 balení
- Papriková vegeta 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Sojová a worchestrová omáčka 1 lžička
- Olej 6 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na pánev dáme olej, osmažíme cibulku, přidáme pokrájené žampiony, česnek a mraženou zeleninu. Podle chuti okořeníme a chvíli podusíme. Směs vmícháme do uvařené rýže a kopečky zdobíme na talíři sekanou petrželkou.