

# Smetanové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Rýže 1.5 hrnek
- Vývar 3 hrnek
- Smetana 200 ml
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Žampiony 100 g
- Cuketa 1 ks
- Rajčata 2 ks
- Pažitka 1 hrst

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Rýži uvaříme ve vývaru, žampiony, rajčata a cuketu nakrájíme a orestujeme na másle. Pak směs poprášíme hladkou moukou, osolíme a jemně opepříme. Hotovou rýži přidáme na směs a promícháme se zeleninou. Přilijeme smetanu a krátce povaříme, aby se všechny chutě propojily. Podáváme dozdobené nasekanou pažitkou.