

Houbové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Dlouhozrnná rýže 400 g
- Masox 1 kostka
- Voda 1 l
- Mletý pepř 1 špetka
- Houby 350 g
- Máslo 70 g
- Sojová omáčka 1 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Solamyl 1 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Voda na podlití 1 hrnek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Rýži s pepřem nasucho krátce opražíme, zalijeme vodou, přidáme masox a uvaříme do měkka. Případně zbylou vodu slijeme a rýži necháme okapat. Na másle osmahneme drobně pokrájené houby s česnekem a paprikou, podlijeme trochou vody a dusíme do měkka. Vmícháme solamyl a nakonec sojovou omáčku. Houbovou směs vmícháme do rýže a podáváme se zeleninovým salátem.