

Rizoto se sojovým masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: amarcha666



Suroviny

Porce: 4

- rýže 2 hrnek
- sůl, kari 1 lžíce
- sojové maso nudličky 1 balíček
- cibule 1 ks
- kukuřice, hrášek 1 plechovka
- eidam nebo parmazán 100 g
- houby sušené nebo čerstvé 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci si uvaříme rýži. V jiném hrnci na oleji osmahneme nadrobno pokrájenou cibulku a v dalším hrnci si uvaříme sojové maso ve vodě do které jsme přidali trochu bujonu. Uvařené maso scedíme a vymačkáme vodu. Potom jej vhodíme na cibulku a restujeme. Potom přidáme kukuřici a hrášek, houby a okořeníme a osolíme. Nakonec vmícháme uvařenou rýži. Hotové rizoto postrouháme sýrem a podáváme.