



# Rizoto s kuřecím masem

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Ondřej Marhold-ondja)

bez lepku

snadné

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
Kuřecí maso	975 gramy	
Rýže	650 gramy	
Zeleninový bujón	3.2 kusy	kostka
Mražená zelenina	3.2 kusy	balení
Sýr	1.3	kostky
Sůl		
Olej/máslo		na smažení

## návod k přípravě

1. Uvaříme rýži v osolené vodě.
2. Nakrájíme kuřecí maso na kousíčky, osolíme (můžeme přidat i další koření jako vegeta kari nebo papriku)
3. Maso orestujeme na oleji/másle
4. Přidáme zeleninu a necháme roztát
5. Zalijeme trochou vody a bujón, a necháme pod poklicí tak 10 min dusit
6. Ke směsi přidáme rýži a necháme prohřát
7. Podáváme posypané strouhaným sýrem

## úkoly

recept nemá úkoly