

# Kopečkové rizoto

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Luke - 14ka)

<b>název</b>	<b>množství (na 20.0 porcí)</b>
vepřová plec (ale může být i kuřecí maso)	2.5 kilogramy
Rýže	2.5 kilogramy
Kukuřice	750 gramy
Hrách	750 gramy
Sýr - Eidam 30%	500 gramy
Mrkev [kus]	10 kusy
Cibule [kus]	10 kusy
Bujón - kuřecí	4 kusy
Olej slunečnicový	
Koření - pepř černý	
Koření - paprika sladká, mletá	
Koření - kmín	
Sůl	

## návod k přípravě

Rýži uvařte v osolené vodě na skus. Cibuli oloupejte a nadrobno nakrájejte, česnek nasekejte a maso nakrájejte na kostky. V hrnci rozpalte olej, orestujte cibuli až dohněda, pak přidejte drcený kmín a osmahněte. Vmíchejte česnek, orestujte a nakonec přidejte maso. Osolte, opepřete a restujte. Jakmile maso vypustí šťávu, podlijte troškou vody a zase redukujte. Pak vmíchejte papriku, mrkev a restujte. Zase podlijte vodou, snižte teplotu a za sem tam zamíchání zase redukujte šťávu. Nakonec vmíchejte uvařenou rýži, kukuřici, hrášek a zalijte vývarem (bujón ve vodě). Vše promíchejte.

## úkoly

recept nemá úkoly