

Rizoto s kuřecím masem

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Ondřej Marhold-ondja)

bez lepku

snadné

název	množství (na 4 porcí)	
Kuřecí maso	300 gramy	
Rýže	200 gramy	
Zeleninový bujón	1 kusy	kostka
Mražená zelenina	1 kusy	balení
Sýr	0.4	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