

rizoto

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Elhana 9. chlapecký oddíl)

název	množství (na 35 porcí)	
Cibule	500 gramy	
Olej slunečnicový	300 mililitry	
rýže	26 kusy	masové
sklenice s mrkví	4 kusy	
rýže	4 kusy	vegetar.
kukuřice plechovka, větší	4 kusy	
hrášek plechovka, větší	4 kusy	
kyselé okurky	1 kusy	1-2x dle velikosti
Kečup		

návod k přípravě

vege - než přidáte maso do hrnce odebrete trochu té zeleninové směsi do jiného hrnce a pak nezapomeňte tam dát 1-2 pytlíky rýže, než je všechny vykydnete do hrnce s masovou směsí

Postup

1. Zvlášť vaříme rýži ve velkém hrnci - může být trochu lepivá (v hrnci se pak bude míchat vše dohromady - je třeba aby byl velký)
2. Nakrájíme cibuli, otevřeme všechny plechovky, které potřebujeme
3. V masových plechovkách pokrájíme maso na menší kousky lze přímo v plechovce nožem
4. Z plechovek a sklenic se zeleninou slít šťávu (do rizota ji nedávat)
5. Ve středním hrnci osmahneme cibuli dozlatova - nepřipálit, potom přidáme zeleninu, osolíme, opepříme (většinou přidáváme i bylinky - provensálské nebo bazalku) a necháme trochu prohřát a změkhnout
6. Když je zelenina měkká, přidáme maso a směs pořádně promícháme, maso necháme rozmělnit na malé kousky.
7. Mezitím slijeme uvařenou rýži, vysypeme ze sáčeků do hrnce, v kterém se vařila a smas maso a zeleniny k rýži přidáme a pořádně promícháme (lépe ve dvou - jeden drží hrnec, druhý míchá - ne nutně na kamnech, ať se to zbytečně nepřipálí)
8. Pak už jen dochutit.

úkoly

recept nemá úkoly