

Rizoto s uzeným masem a zeleninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

148 kalorií , 1 g cukrů , 15 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-s-uzenym-masem-a-zeleninou>

Příprava

Maso z uvařených uzených žeber obereme a nakrájíme na drobno. Cibuli oloupeme, taktéž nakrájíme nadrobno a na oleji usmažíme do růžova. Přidáme zeleninu, krátce jí orestujeme a zalijeme asi 3 lžícemi vývaru z masa. Na mírném plameni vaříme tak dlouho, dokud se vývar neodpaří. Dochutíme solí, pepřem a přidáme uvařenou rýži. Na závěr vmícháme propláchnutý a okapaný sterilovaný hrášek.

Ingredience

- 1 malá cibule
- 2 lžíce sterilovaného hrášku
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 3 lžíce mražené zeleninové směsi Mochovanka
- troška pepře
- 1 sáček rýže ve varném sáčku
- špetka soli
- 3 lžíce obraného masa z uzených žeber

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

