

Surimi rizoto s hráškem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

762 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/surimi-rizoto-s-hraskem>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Zmrzlé tyčinky nakrájíme na plátky, hrášek propláchneme vodou a necháme okapat. Rýži v sáčku uvaříme podle návodu. Na oleji usmažíme cibuli do světlerůžova. Přidáme nakrájené tyčinky, prohřejeme, osolíme, opepříme a přidáme hrášek. Po krátkém prohřátí vmícháme uvařenou rýži a odstavíme. Rizoto přendáme na talíře a porce posypeme na jemno nastrohaným sýrem.

Ingredience

- 250 g surimi tyčinek
- 1 sáček rýže ve varných sáčcích
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 malá cibule
- sůl
- mletý černý pepř
- 5 lžic sterilovaného hrášku
- 50 g uzeného eidamu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

