

Kuracie rizoto so syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso opláchneme a nakrájame na malé kocky. Nakrájame cibuľu a osmažíme doružova na polovičnej dávke tuku. Pridáme mäso, osolíme, okoreníme a chvíľu dusíme vo vlastnej šťave. Zalejeme teplou vodou a podusíme domäkka. Časť šťavy odlejeme z mäkkého mäsa, z časti tuku a múky urobíme zasmažku, zalejeme ju šťavou z duseného mäsa a 200 g vody, dobre rozšľaháme, prisolíme a varíme najmenej 20 minút. Šťavu precedíme. Mäso vmiešame do dusenej ryže. Dáme na teplý tanier, podlejeme pripravenou šťavou a posypeme nastrúhaným syrom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 8 g
- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 320 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Kuracie mäso** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 800 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

