

Jemné kuracie rizoto so šampiňónmi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nakrájanú cibuľu osmažíme na oleji a pridáme nakrájané kuracie mäso. Na masle osmažíme na plátky nakrájané šampiňóny, pridáme sterilizovanú zeleninu, zalejeme trochou vývaru, podusíme, pridáme kuracie mäso, prisolíme a krátko podusíme. Všetko premiešame s dusenou ryžou a posypeme nastrúhaným syrom.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 520 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Kuracie mäso** - 600 g
- **Šampiňóny záhradné** - 120 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Maslo** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

