

Karí rizoto s kyslou smotanou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ryžu prepláchneme a uvaríme vo vode podľa návodu. Na masle opečieme na kúsky pokrájaný pór, potom pridáme kukuricu a hrášok, osolíme a necháme chvíľu povariť. Na záver pridáme kyslú smotanu, karí korenie, premiešame a po pár minútach varenia prísypeme uvarenú ryžu.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 375 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Pór** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 750 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 150 g
- **Maslo** - 20 g
- **Kari** - 4 g
- **Kukurica** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

