

RIZOTO S MÄSOM A ZELENINOU

Suroviny :

bravčové mäso 500g

olej 4PL

cibuľa 1ks

petržlenová vňať

ryža 200g

mrkva 3ks

tvrdý syr 100g

hrášok 100g

čierne korenie

soľ

mletá červená paprika



Postup :

Na časti oleja speníme očistenú pokrúpanú cibuľu, pridáme umyté, na kocky pokrúpané mäso, soľ, mleté čierne korenie, červenú mletú papriku a za občasného podlievania horúcou vodou dusíme do mäkka. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrújame na kocky, uvaríme v malom množstve vody. Ryžu preberieme, umyjeme, opražíme na časti oleja, zalejeme vodou, dusíme do mäkka. Uvarenú zeleninu spolu s ryžou a hráškom pridáme k mäsu, spolu spojíme. Hotové jedlo na tanieri posypeme umytou sekanou petržlenovou vňaťou a strúhaným syrom.

Dobrá chuť !

