

Rizoto s Karičkou

Potrebuje

- - 1 hrnček - 250 ml ryža
- - 350 g kuracie prsia
- - 1 cibuľa
- - 3 trojuholníky syr tavený Karička
- - 1 PL olej
- - 1 ČL korenie karí
- - 3 ks korenie nové celé
- - 1 ks paprika zelená
- - soľ, mleté čierne korenie

Postup

Mäso narežeme na tenké rezančky, ochutíme karí korením, čiernym korením a soľou, dobre v miske premiešame a necháme odležať.

Cibuľu nakrájame nadrobno, speníme na oleji, pridáme mäso. Za občasného premiešania opekáme zhruba 5 minút. Potom k nemu pridáme očistenú, na pásiky nakrájanú papriku, premiešame, podlejeme trochou vody, pridáme syr a necháme ho roztopiť.

Prepláchnutú ryžu scedíme, pridáme do hrnca s mäsom, pridáme k nej nové korenie a trocha soli. Prilejeme do hrnca 2 hrnčeky horúcej vody a na miernom ohni dusíme asi 20 minút, kým voda nevsiakne do ryže.

Podľa potreby dolejeme vriacu vodu.

Tento recept nám posielala: Nikolka z Partizánskeho

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezpečný recept: Áno