



# Rizoto

## Potrebuje:

kuracie mäso  
cibuľa  
mrkva  
petržlen  
kukurica  
hrášok  
ryža  
soľ  
korenie  
paprika  
voda  
tvrdý syr



## Postup:

Na oleji opražíme umytú 1 šálku ryže. Zapneme si rúru na 150 stupňov. Keď je ryža opražená zalejeme ju 1 šálkou aj trochu vody. Pridám 2 kávové lyžice soli a vegety. Miešame pokiaľ ryža nezhustne. Zakryjeme a dáme ju do rúry, ktorú znížime na 140 stupňov. Po 20 minútach znížem znova na 100 až 120 stupňov. Po 30 minútach vyskúšame ryžu a podľa toho aká je tak ju vytiahneme alebo ešte pokračujeme pár minút.

Príprava mäsa : Na oleji opražíme do sklovita cibuľu. Následne pridáme mäso, sladkú papriku, korenie, soľ a vodu. Varíme kým nie je mäsko napoly mäkké a pridáme nadrobno nakrájanú zeleninku. Takto všetko spolu varíme kým nie je mäsko a zeleninka úplne mäkké.

Mäsko zmiešame s ryžou, s kukuricou a hrachom. Nakoniec všetko posypeme nastrúhaným syrom.