



Farebné rizoto alla primavera

Čas prípravy:
40 minút

Jedlo:
obed/večera

Porcie:
3

Ingrediencie:

1 ks kuracích prs
1/2 klobásy
120 g ryže arborio
600 ml vývaru
1/2 cibule (nadrobno)
1/2 mrkvy
1/2 červenej papriky (na kocky)

1 strúčik cesnaku (nakrájaný na drobno)
2 PL pasírovaných paradajok
1/2 ČL mletej papriky
70 g mrazeného hrášku
olivový olej, soľ, mleté čierne korenie
citrónová šťava
petržlenová vňať na ozdobenie

Postup:

1.

Na panvici **Sírius Terra Multi-layer Lunasol** rozohrejeme trochu oleja a opečieme nakrájanú cibuľu a po chvíli aj mrkvu.

2.

Pridáme kuracie mäso nakrájané na kosky, klobásu nakrájanú na malé kúsky a cesnak. Restujeme asi 5 minút.

3.

Primiešame nakrájanú papriku, pasírované paradajky a všetky koreniny. Pridáme ryžu, krátko ju orestujeme a zalejeme vývarom. Varíme domäkka na miernom ohni za občasného miešania.

4.

Keď je ryža mäkká, nakoniec vmiešame hrášok. Prikryjeme a necháme 5 minút postáť. Podávame s petržlenovou vňaťou a citrónovou šťavou.