

Kari rizoto z uzeného kuřecího stehna

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C a na 30 minut dáme na másle péct uzená kuřecí stehna, občas stehna podlijeme. Rýži uvaříme se špetkou soli a lžičkou kari dle návodu. Upečená stehna vykostíme a nakrájíme na kousky. Dáme na hlubokou pánev, nejlépe Wok, a přidáme několik lžic výpeku. K masu přisypeme hrášek a podusíme. Nakonec přidáme uvařenou rýži a dochutíme. Posypeme sýrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 45 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Rýže jasmínová 5 kg** - 111 g
- **Uzená kuřecí stehna 330 g** - 225 g
- **Kari 25 g** - 7.5 g
- **Hrášek 350 g** - 60 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 45 g

