

Kuřecí rizoto se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Maso opláchneme a nakrájíme na malé kostky. Nakrájíme cibuli a osmahneme dorůžova na poloviční dávce tuku. Přidáme maso, osolíme, opepříme a chvíli dusíme ve vlastní šťávě. Zalijeme teplou vodou a podusíme doměkka. Část šťávy odlijeme z měkkého masa, z části tuku a mouky uděláme zásmazku, zalijeme ji šťávou z dušeného masa a 200 g vody, dobře rozšleháme, přisolíme a vaříme nejméně 20 minut. Šťávu procedíme. Maso vmícháme do dušené rýže. Dáme na teplý talíř, podlijeme připravenou šťávou a posypeme nastrouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 40 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 0.4 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Rýže dlouhozrná 1 kg** - 160 g
- **Hrášek 350 g** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 8 g

