

Kuřecí jáhlové rizoto

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pažitka

1 velká cibule

pepř

olej

sůl

strouhaný sýr

3 barevné papriky

majoránka

6 menších rajčat

250 g kuřecích prsíček nakrájených na tenké nudličky

200 g jáhel

Postup

Nakrájenou cibuli osmažíme na oleji, přidáme čisté jáhly a vše krátce opražíme. Potom jáhly zalijeme horkou vodou, osolíme a dusíme doměkka. Hotové jáhly by měly být sypké. Mezitím na oleji osmažíme kuřecí prsíčka, přidáme nakrájené papriky a rajčata, zalijeme trochou vody, osolíme a krátce dusíme, až se vypaří přebytečná voda. Nakonec vmícháme jáhly, dochutíme majoránkou, pepřem a čerstvou pažitkou. Hotové rizoto na talíři posypeme strouhaným sýrem, zdobíme plněnými olivami a podáváme se zeleninovou oblohou nebo hlávkovým salátem