

# Bramborové rizoto

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

300 g krůtích prsíček

7 brambor

2 hrnky rýže

1 hrnek mléka

olej

česnek

grilovací koření

1 vejce

kečup

1 paprika

1 cibule

1 rajče

100 g strouhaného sýra

## Postup

Postup přípravy: Krůtí prsa nakrájíme na nudličky, smícháme v míse s olejem, česnekem, kečupem, vejcem a grilovacím kořením. Necháme odležet. Zpěníme cibuli, přidáme pokrájenou papriku a žampiony. Orestujeme, přidáme masovou směs a podusíme. Brambory oloupeme a nakrájíme na hranolky, rýži uvaříme. Na pekáč vrstvíme hranolky, rýži a masovou směs. Zalijeme mlékem, přidáme máslo, posypeme strouhaným sýrem. a dáme zapéct na 30 minut. Zdobíme rajčetem.