

Alenčino rizoto

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 kuřecí čtvrtky (kdo šetří a nevadí mu práce, tak může použít i několik kuřecích koster), 1 velká cibule, 4 sáčky rýže (nejlépe parboleid), 250 ml smetany ke šlehání, sůl, popřípadě konzervovaná kukuřice, hrášek či mražená zelenina

Postup

Postup přípravy: Kuřecí čtvrtky osolíme, vložíme do pekáčku, zalijeme poměrně velkým množstvím vody (tak 1,5-2 hrnky) a přidáme také nakrájenou cibuli. Upečeme do měkka. Necháme trošku zchladnout, vykostíme a nakrájíme na malé kousky. V pekáčku by nám mělo zbýt dost šťávičky, do které vsypeme neuvařenou rýži (bez sáčků), kousky masa a zalijeme smetanou. Dobré je dát slupky zbavené pokrájené rajče. Přikryjeme a dáme péct. Musíme kontrolovat a průběžně podle potřeby dolévat vodou nebo ještě lépe vývarem! A taky ochutnávat, jestli už je rýže měkká. Nakonec můžeme vmíchat mraženou zeleninu nebo konzervu nějaké té kukuřice nebo hrášku atd. To už záleží na chuti každého.

Já jsem v mezičase, kdy kuře chladlo upekla v té rozpálené troubě bábovku :).