

Bramborové rizoto

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g krůtích prsíček
2 hrnky rýže
česnek
olej
1 vejce
kečup
100 g strouhaného sýra
7 ks brambor
grilovací koření
1 hrnek mléka
1 cibule
1 paprika
1 rajče

Postup

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.