

Žampionové rizoto

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g rýže

1 lžice slunečnicového oleje

250 g čerstvých žampionů

3 lžice pórků

špetka pepře

špetka soli

1 červená paprika

1 ředkvička

Postup

Rýži přebereme, propláchneme, přidáme lžici tuku a vodu (1 díl rýže a 1,5 dílu vody), osolíme a dusíme doměkka. Žampiony očistíme, nakrájíme a orestujeme na másle. Poté přidáme nakrájený pórek a ještě chvíli dusíme. Do uvařené rýže pak zamícháme žampiony, pórek a špetku pepře. Dozdobíme zeleninou.