

Rizoto po čínsku

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g rýže

250 g vepřového nebo uzeného masa

4 malé cibule

4 vejce

4 lžíce oleje

0,5 lžičky soli

lžička kari koření

petrželka ☐ ☐

Postup

Opranou rýži zalijeme vodou, osolíme a uvaříme. Na kostičky nakrájené maso podusíme v malém množství vody. V hluboké pánvi rozpálíme olej, přidáme do něj kari, rýži a promícháme. Potom přidáme kousky masa. Nakonec vmícháme vejce s nadrobno nakrájenou cibulí a necháme srazit. Na talířích rizoto ozdobíme nasekanou petrželkou.