

# Houbové rizoto s hráškem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1356** kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **38 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbove-rizoto-s-hraskem>

## Příprava

Rýži a nasekané houby vhodíme do osolené vroucí vody. Vaříme 20 minut, dokud rýže nezměkne. Mezitím na oleji osmažíme nakrájené cibule a rozetřený česnek. Přidáme hrášek, 2 lžíce vody, sojovou omáčku, mletý kmín, sůl a pepř dle chuti. Necháme projít varem. Uvařenou rýži s houbami scedíme a přidáme do zeleninové směsi. Důkladně promícháme.



### Tip k receptu

Houbové rizoto můžeme ozdobit nastrouhaným sýrem.

## Ingredience

- ✓ 1 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 250 g hub
- ✓ 300 g dlouhozrné rýže
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 menší konzerva hrášku
- ✓ 1 lžičku mletého kmínu
- ✓ 2 l vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Vegetarián, Hlavní chod

