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 zeleniné 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 nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Vegetarián, Hlavní chod