

# Káhirské rizoto



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1949** kalorií , **1 g** cukrů , **103 g** tuků , **132 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kahirske-rizoto>

## Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozežřejeme máslo a na něm osmahneme cibuli dozlatova. Poté k cibuli přidáme maso, osolíme, opepříme a chvíli opékáme. Šálek rýže promyjeme horkou vodou a dáme do kastrolu, zalijeme 2 šálky horké vody a osolíme. Vaříme cca 10 minut doměkka. Poté rýži přidáme k masu, promícháme a krátce zapečeme. Podáváme posypané strouhaným sýrem a obložené rajčaty.

## Ingredience

- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 400 g hovězího mletého masa
- ✓ 1 šálek dlouhozrnné rýže
- ✓ 150 g strouhaného sýra
- ✓ 2 rajčata

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

