

Rizoto se šafránem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

849 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: maruskaji

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-se-safranem>

Příprava

Nejdříve si klasickým způsobem uvaříme rýži a scedíme ji. Na pánvi na olivovém oleji osmahneme dvě kuřecí prsa, které jsme předtím nakrájeli na menší kostičky nebo nudličky. Přidáme všechna koření dle chuti kromě šafránu. Přidáme trochu směsi čerstvé nebo mražené zeleniny, kterou také osmahneme. Ke konci si uděláme na pánvi menší prostor vsypeme šafrán a po chvilce jakmile se uvolní vůně vše pěkně promícháme. Nakonec přidáme na pánev i uvařenou rýži a ještě jednou naposledy promícháme. Máme hotovo a můžeme servírovat.

▣ Tip k receptu

Podávejte teplé.



Ingredience

- 2 kuřecí prsa
- 1 hrnek dlouhozrnné rýže
- 0,5 g šafránu
- špetka barevného pepře
- špetka chilli
- špetka Vegety
- 1/4 sáčku mražené zeleninové směsi
- cca 3 lžíce olivový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod