

Jemné kuřecí rizoto se žampiony

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji a přidáme nakrájené kuřecí maso. Na másle osmahneme na plátky nakrájené žampiony, přidáme sterilovanou zeleninu, zalijeme trochou vývaru, podusíme, přidáme kuřecí maso, přisolíme a krátce podusíme. Vše promícháme s dušenou rýží a posypeme nastrouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 16 g
- **Kuřecí maso** - 600 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 120 g
- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 520 g
- **Olej řepkový** - 80 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 60 g

