

Kari rizoto se zakysanou smetanou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži propláchneme a uvaříme ve vodě dle návodu. Na másle opečeme na kousky pokrájený pórek, poté přidáme kukuřici a hrášek, osolíme a necháme chvíli povařit. Na závěr přidáme zakysanou smetanu, kari koření, promícháme a po pár minutách vaření přisypeme uvařenou rýži.

Ingredience

- **Pórek** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Rýže dlouhozrnná 400 g** - 375 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 200 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 150 g
- **Kari 25 g** - 4 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

