

Kari rizoto z uzeného kuřecího stehna

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu predehrejeme na 180°C a na 30 minut dáme na másle péct uzená kuřecí stehna, občas stehna podlijeme. Rýži uvaříme se špetkou soli a lžičkou kari dle návodu. Upečená stehna vykostíme a nakrájíme na kousky. Dáme na hlubokou pánev, nejlépe Wok, a přidáme několik lžic výpeku. K masu přisypeme hrášek a podusíme. Nakonec přidáme uvařenou rýži a dochutíme. Posypeme sýrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 100 g
- **Rýže jasmínová 5 kg** - 250 g
- **Uzená kuřecí stehna 330 g** - 330 g
- **Kari 25 g** - 5 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g

