

Španělské rizoto

(10 porcí pro děti)

Suroviny:	450g rýže
	70g cibule
	140g žampionů
	150g kuřecích prsou
	150 krabích tyčinek
	70g hrášku
	70g kapie
	70g steril. kukuřice
	zelená petrželka
	sůl
	olej
	vegeta

Postup:

Na olej osmahneme nakrájenou cibulku, vložíme nakrájené maso, koření, osmahneme, přidáme nakrájené žampiony, nakrájené krabí tyčinky, hrášek, kapii a kukuřici.

Smícháme s uvařenou rýží, dochutíme kořením.

Můžeme sypat strouhaným eidamem.

Poznámka:

Podáváme s kyselou okurkou, další alternativou je červená řepa či zeleninový salát.

