

## Jarní rizoto s kuřecím masem a pórkem

Na 10 porcí

- Kuřecí prsa 0,600g
- Rýže 0,500g
- Olej 0,100g
- Sůl
- Cibule 0,100g
- Česnek
- Pórek čerstvý 0,500g
- Jarní cibulka 0,500g
- Kapie červená čerstvá 0,500g
- Sýr Eidam

Rýži uvaříme dle návodu.

Maso nakrájíme na kostičky a orestujeme na cibulovém základu. Přidáme česnek, pórek, jarní cibulku a kapii. Vše krátce podusíme a smícháme s hotovou rýží. Podáváme posypané s jemně nastrohaným sýrem.