



Rizoto s hráškem a chorizem

Ingredience

- 1 lžíce olivový olej
- 100 g slanina
- 2 ks šalotka
- 2 stroužky česnek
- 300 g Rýže, bílá, krátká, obohacená, nevařená
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 300 g mražený hrášek

Postup

1. V pánvi na oleji orestujte slaninu, česnek, šalotku a chorizo. Míchejte a pečte přibližně 5 minut.
2. Přidejte rýži a zalejte vše bujónem, aby byla směs ponořená.
3. Míchejte a postupně přilévejte bujón, dokud nebude rýže měkká.
4. Do pánve nasypete hrášek, nechte jej prohřát a můžete podávat.

25 Méně

Sacharidy	68.2 G
Energie	451.83 kcal
Tuky	14.45 G
Protein	12.72 G

4