

## 12.050 Rizoto s mäsom a zeleninou

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
olej	0,15
cibuľa	0,15
soľ	0,02
petržlenová vňať	0,01
ryža	0,90
koreňová zelenina	0,75
syr tvrdý	0,17
paprika červená mletá	0,01
hrášok sterilizovaný b. n.	0,10
kečup jemný	0,20
ochucovadlo	0,02
korenie čierne mleté	0,002



### Výrobný postup

Na časti oleja speníme očistenú pokrújanú cibuľu, pridáme umyté na kocky pokrújané mäso, soľ, mleté čierne korenie, červenú mletú papriku, ochucovadlo a za občasného podlievania horúcou vodou dusíme do mäkka. Koreňovú zeleninu očistíme, pokrújame na kocky, uvaríme v malom množstve vody. Ryžu preberieme, umyjeme, opražíme na časti oleja, zalejeme vodou, dusíme do mäkka. Uvarenú zeleninu spolu s ryžou a hráškom pridáme k mäsu, spolu spojíme. Hotové jedlo na tanieri posypeme umytou sekanou petržlenovou vňaťou a strúhaným syrom. Stravníkom skupiny D pridávame kečup.

Príloha: zeleninové šaláty.