

## Kuřecí rizoto s žampiony



### Ingredience

250 g kuřecích prsou  
1 ks cibule  
1 ks pórek  
4 lžíce rostlinného oleje  
200 g žampionů  
100 g hrášku  
400 g dušené rýže  
sůl  
pepř mletý

### Postup

Ze všeho nejdříve dáme vařit rýži. Mezitím si cibuli nakrájíme na jemno, pórek na kolečka, čerstvé žampiony na plátky a kuřecí maso na nudličky. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do zesklivatění a přidáme kuřecí maso. Houby nakrájíme a přidáme k masu, osolíme, opepříme, přidáme hrášek, podlijeme a podusíme. Přidáme uvařenou rýži, promícháme a prohřejeme. Rizoto se zeleninou, žampiony a kuřecím masem ihned podáváme. Při podávání můžeme rizoto přizdobit zeleninou a posypat nastrouhaným sýrem.