

# ŠPENÁTOVÉ RIZOTO

1 cibule

1 pol. lžíce oleje

40 dkg kuřecího masa

40 dkg vařené rýže

10 dkg listového špenátu

1,5 dcl smetany 12% na vaření

Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky a orestujeme na cibuli, přidáme sůl, pepř, příp. vegetu. Do masa přidáme listový špenát a podusíme. Hotovou rýži spojíme s masovou směsí a prohřejeme se smetanou.

Dobrou chuť přeje naše školní kuchyně