

Rýžové placičky s kuřecím masem a zeleninou

1 porce 350 g

Suroviny – na deset porcí	Množství
kuřecí maso	1 kg
mrkev	150 g
hrášek	125 g
cibule	150 g
zeleninový vývar	Cca 1 l
rýže	500 g
máslo	100 g
vejce	8 ks
pažitka	na dozdobení
strouhaný sýr	300 g
pepř, sůl	Asi 2 g
strouhanka nebo Hraška na zahuštění	

- Kuřecí maso uvaříme v zeleninovém vývaru s mrkví, hráškem a cibulí
- Po vychladnutí maso a mrkev nakrájíme na kostičky
- Uvaříme rýži
- Do uvařené rýže vmícháme maso, zeleninu, vejce, sýr a pažitku
- Zahustíme strouhankou nebo Hraškou, dochutíme solí a pepřem
- Tvoříme placičky nebo kuličky o průměru cca 3 cm
- Pečeme na pečícím papíře v troubě
- Podáváme s čerstvou zeleninou nebo salátem

Poznámky:

- Hmotou můžeme plnit cukrářské košíčky a upéct jako muffiny
- Můžeme obalit v trojobalu a smažit jako mini řízečky
- Pro vegetariány nahradíme kuřecí maso masem sójovým, rybím nebo tam maso nedáváme

