



Srbské rizoto

Ingredience

kulatozrná rýže: **150 g**
vepřové maso: **100 g**
červená paprika: **1 ks**
cibule: **1 ks**
rajčatový protlak: **1 KL**
sladká paprika: **1 KL**
petrželka: **1 PL**
tvrdý sýr na posypání
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vepřové maso nakrájíme na malé kousky, papriku zbavenou semínek, cibuli a petrželku nadrobno. V pánvi rozpálíme lžici oleje, na kterém orestujeme cibuli, přidáme maso a zprudka necháme ze všech stran zatáhnout. Přimícháme rýži, přidáme papriku, rajčatový protlak, sladkou papriku a zalijeme jednou...

Srbské rizoto - recept

Vepřové maso nakrájíme na malé kousky, papriku zbavenou semínek, cibuli a petrželku nadrobno. V

pánvi rozpálíme lžící oleje, na kterém orestujeme cibuli, přidáme maso a zprudka necháme ze všech stran zatáhnout. Přimícháme rýži, přidáme papriku, rajčatový protlak, sladkou papriku a zalijeme jednou naběračkou vody nebo vývaru. Za občasného míchání počkáme, až se do rýže vsákne všechna tekutina a přidáme další naběračku vody. Takto postupujeme až do doby, než je rýže měkká, tedy **asi 20 - 25 minut**.

Srbské rizoto smícháme s petrželkou a podáváme posypané strouhaným sýrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí