

Rizoto Savory

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: busted by sooz

Suroviny

4 lžíce margarínu

1 střední posekaná cibule

0,5 hrnku na tenké plátky nakrájeného řapěkatého celeru

0,25 hrnku cup posekané červené masité papriky

1 hrnek rýže

0,5 hrnku suchého bílého vína

1,75 hrnku kuřecího vývaru

špetka tymiánu

0,5 lžičky soli

Postup

Ve velkém kastrolu opékej cibuli , celer a papriku na margarínu 5 minut .Přidej rýži a pokračuj ve vaření až je rýže průhledná .

Vmíchej víno , vývar a tymián a přiveď k pomalému varu .Kastrol přikrej pokličkou a vař na malém ohni 30 minut , nebo až je rýže hotová .

Poznámka

Savory Risotto