Zeleninové rizoto

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
200 g rýže
červená paprika
cibule
pórek
100 g mraženého hrášku
50 g hlívy ústřičné
masox
špetka soli

Postup

Postup přípravy: Opranou rýži přes noc namočíme. Cibuli pokrájíme na kostičky, hlívu na plátky a obojí osmahneme na oleji, po chvilce přidáme kousky další zeleninu. Vše zalijeme 0,4 l vody, vhodíme kostku bujónu, vsypeme přecezenou rýži a přikryjeme pokličkou. Dusíme nejméně 20 minut v horké troubě. Hotové rizoto upravíme na talíři a ozdobíme zbytkem zeleniny.