

Jehněčí rizoto s rajčaty

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g rýže
300 ml masového vývaru
4 jehněčí kotlety
sůl
pepř
3 lžíce olivového oleje
250 g cibule
750 g rajčat
2 stroužky česneku
šalvěj
6 feferonek

Postup

Rýži přelijeme vývarem a 15 minut zprudka vaříme. Maso osolíme a opepříme. V pánvi rozpálíme 2 lžíce oleje a kotlety na něm krátce opečeme. Vyjmeme je z vypečené šťávy a odložíme do tepla. Troubu rozpálíme na 175 stupňů. Oloupeme cibuli a nasekáme. Rajčata rozčtvrtíme. K vypečené šťávě přilijeme 1 lžici oleje a cibulku na ní osmahneme. Přidáme rajčata a 3 minuty dusíme. Oloupeme a utřeme česnek. Lístky šalvěje spolu s česnekem přidáme k rajčatům a k rýži. Rizoto dáme do pekáčku. Očištěné feferonky položíme na rýži. Na ně dáme kotlety a přikryté pečeme doměkka asi 30 minut.