

Rizoto s opečenými játry

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g slaniny

1 velká cibule

olej

2 šálky rýže

800 ml hovězího vývaru z kostky

sůl

500 g vepřových nebo drůbežích jater

2 lžíce mouky

1 lžička sladké papriky

1 lžička pepře

100 g strouhaného sýra

citronová šťáva

Postup

Slaninu a oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme na oleji. Přidáme propláchnutou a okapanou rýži a krátce opražíme. Promícháme ji, osolíme, zalijeme vývarem a bez pokličky vaříme. Játra očistíme, opláchneme, osušíme a nakrájíme na plátky. Obalíme je v mouce smíchané s pepřem a paprikou a prudce je opečeme na rozehřátém oleji. Opečené je osolíme a zakapeme citronovou šťávou. Rýži rozdělíme na talíře, doplníme plátky jater a posypeme strouhaným sýrem.