

Rizoto s ružičkovým kelom

Potrebuje

- - 350 g ryža
- - 1 l zeleninový vývar
- - 300 g ružičkový kel
- - 150 g šunka
- - 100 g Karička tehla
- - 1 cibuľa
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Očistený kel povaríme 1 minútu v osolenej vode a prepláchneme studenou vodou. Na oleji speníme cibuľu, pridáme pokrúpanú šunku, pridáme ryžu a spolu opražíme. Postupne za stáleho miešania prilievame vývar. Nakoniec pridáme kel a syr nakrájaný na kocky. Premiešame, osolíme, okoreníme a ihneď podávame.

Tento recept nám posielal:	Dušan z Červeníka
náročnosť:	nízka
čas:	30 minút
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno