

Rizoto

Potrebuje

- - 600 gramov bravčové mäso
- - ryža
- - čerstvá zelenina - hrášok a mrkva
- - olej
- - 4 trojuholníky Karičky
- - cibuľa
- - majoránka
- - korenie, soľ
- - paprika mletá

Postup

Mäso aj cibuľu nakrájame na drobno. Cibuľu opražíme na oleji a následne pridáme a opražíme mäso, pokoreníme a posolíme. Pridáme vodu, majoránku a dusíme, kým nie je mäkké (v prípade urýchlenia môžeme dusiť mäso aj v kuchte). Kým sa mäso dusí, pripravíme si ryžu. Do mäsa pridáme zeleninu a varíme cca 20 min. Pred koncom pridáme Karičku a necháme ju rozpustiť. Mäso a ryžu zmiešame a môžeme podávať ozdobené nastrúhaným syrom.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Liptovskej Revúce

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4

bezpečný recept: Áno