

Bravčové rizoto so syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové mäso nakrájame na drobné kúsky. Na oleji osmažíme nadrobno pokrájanú cibuľu, pridáme mäso, zľahka osmažíme, dochutíme soľou a čiernym korením a za občasného miešania krátko podusíme. Potom pridáme lečo, opäť podusíme, pridáme uvarenú ryžu, vodu, pozvoľna povaríme, prikryjeme a dusíme domäkka. Hotové rizoto posypeme strúhaným syrom.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 320 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Pitná voda nesýtená** - 480 g
- **Bravčové pliecko** - 480 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Zeleninové lečo** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

