

Rizoto so šunkou, paradajkami a paprikou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ryžu opražíme na oleji, prilejeme vodu, osolíme a dusíme. Na panvici osmažíme cibuľu, pridáme nakrájané paradajky, papriky, podlejeme vodou a dusíme. Potom všetko premiešame s ryžou a zapečieme v rúre.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 140 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paprika červená** - 70 g
- **Paradajky** - 70 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

