

Srbské rizoto z mletého mäsa

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibule nakrájame na kocky a zosklovaťime na masti. Posypeme sladkou paprikou, zamiešame a pridáme mleté mäso. Osmážime a pridáme cesnak. Do zmesi pridáme nakrájanú červenú papriku, pretlak, osolíme a okoreníme, podlejeme trochou vody a dusíme cca 20 – 25 min. Dochutíme cukrom. Pripravíme medzitým ryžu. Do pekáčika alebo hrnca, ktorý môžeme dať aj do rúry, rozpustíme maslo, prisypeme suchú ryžu a zľahka osmážime. Zalejeme horúcou vodou, osolíme, privedieme do varu, zaklopíme pokrievkou (alebo alobalom) a vložíme do rúry na 200 °C asi na 15 – 20 min. Hotovú ryžu zmiešame s mäsovou zmesou. Podávame posypané syrom.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 375 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Kapie červená** - 40 g
- **Mleté mäso miešanej** - 400 g
- **Sadlo** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 750 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 10 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

