

Kelové rizoto s hubami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jarnú cibuľku nakrájame na kolieska. Ryžu prepláchneme studenou vodou a v hrnci zahrejeme olej, necháme na ňom zosklovať cibuľku. Vmiešame kel a pár minút ho podusíme. Potom pridáme ryžu, huby, bujón a dusíme ešte 2 minúty. Podľa potreby pridávame vodu a dusíme pod pokrievkou do zmäknutia ryže. Na záver osolíme, okoreníme, dochutíme citrónovou šťavou, posypeme petržlenovou vňaťou a parmezánom.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža** 1 000 g - 30 g
- **Citróny** - 10 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Parmezán** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Huby čerstvé** - 100 g
- **Kel** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

