

Rizoto s hríbami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ryžu si umyjeme a dáme variť do vody, dáme asi 1,5l vody osolenej, potom vodu scedíme. Na panvici si na oleji popražíme pór a potom pridáme odstáťe hríby vo vode najmenej 1 hodinu. Riadne udusíme, môžeme trochu podliať, potom pridáme všetky koreniny a zmiešame spolu s ryžou a môžeme podávať. P olejeme ostrou omáčkou.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 300 g
- **Pór** - 60 g
- **Olivový olej** - 36 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 10 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

