

Krémové rizoto z červenej šošovice

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Červenú šošovicu dáme variť do osolenej vody. Keď je šošovica mäkká, rozmixujeme ju a odložíme. Na oleji speníme šalotku, cesnak, pridáme bylinkové korenie a ryžu (arborio). Opražíme a pomaly prilievame vývar, až kým nie je ryža polotvrdá. Nakoniec do hotovej ryže primiešame maslo a šošovicovú zmes a podávame s rukolou a parmezánom.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža 1 000 g** - 300 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Parmezán** - 70 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Šošovka** - 500 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 6 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

