

Špenátové rizoto s hráškom a slaninkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji si speníme nakrájanú cibuľku a 5 minút restujeme. Pridáme roztláčený cesnak (2 strúčiky) a orestujeme 2 min. Pridáme ryžu. Zalejeme zeleninovým vývarom, ktorým postupne podlievame počas varenia ryžu, až kým nebude úplne mäkká. Na rozohriatej panvici podusíme špenát. Následne ho rozmixujeme aj spolu s rozmrazeným čerstvým hráškom. Keď je už ryža uvarená, primiešame špenátovo-hráškovú zmes a ešte chvíľu povaríme. Nakoniec primiešame smotanu a maslo. Premiešame, kým sa maslo nerozpustí. (Rizoto by malo byť krémovejšie.) Hotové rizoto ozdobíme.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 200 g
- **Špenátové listy** - 70 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 10 g
- **Natur zeleninový bujón 60 g** - 15 g
- **Ryža lúpaná 1 kg** - 130 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

