

Citrónové rizoto s hráškem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1123 kalorií , **2 g** cukrů , **89 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/citronove-rizoto-s-hraskem>

Příprava

Šalotku nasekáme na jemno. Osmažíme ji na olivovém oleji. Přidáme rýži a pořádně zamícháme. Zalijeme vínem a vývarem, přidáme šťávu a kůru z citrónu a vaříme 15 minut. Poté přidáme sůl a pepř, většinu nastrohaného parmezánu a vaříme ještě 5 minut. Podáváme posypané zbylým parmezánem, vlašskými ořechy a nasekanou petrželkou.

▣ Tip k receptu

Citrónová kůra je velmi aromatická - její množství uvážíme dle chuti.

Ingredience

- 2 ks šalotky
- 1 citrón
- 2 lžíce olivového oleje
- 3 lžíce petrželové natě
- 400 g krátkozrnné rýže
- 300 g hrášku
- 100 g parmazánu
- 80 g vlašských ořechů
- 100 ml bílého vína
- 500 ml zeleninového vývaru
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Vegetarián, Hlavní chod

