

# Krémové rajčatové rizoto



Obtížnost:     

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1592** kalorií , **9 g** cukrů , **41 g** tuků , **42 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kremove-rajcatove-rizoto>

## Příprava

Rajčata spolu s polovinou vývaru rozmixujeme dohladka. Zalijeme zbylým vývarem a vaříme na nízkém plameni. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme ji na směsi oleje a másla. Smažíme 8 minut. Přidáme česnek a rozmarýn a po minutě i rýži. Nakonec přidáme i rozmixovaná rajčata. Vaříme 20-25 minut doměkka. Poté přidáme přepušená cherry rajčata a chvíli povaříme. Přiklopené necháme minutu odpočívat, poté vmícháme bazalku. Podáváme posypané parmazánem.



### Tip k receptu

Super rychlá večeře.

## Ingredience

- ✓ 400 g sterilovaných rajčat
- ✓ 250 g rýže
- ✓ 300 g cherry rajčátek
- ✓ 1 l zeleninového vývaru
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 1 lžice olivového oleje
- ✓ 1 lžice rozmarýnu
- ✓ 3 lžice bazalky
- ✓ 4 lžice parmazánu
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 stroužky česneku

## Kategorie

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

