

Paprikové rizoto



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1089 kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/paprikove-rizoto>

Příprava

Hrneček rýže opereme, spaříme horkou vodou a dáme do hrnce, zalijeme 2 hrnečky horké vody, trochu osolíme a 15 minut vaříme na mírném ohni. Na pánvi rozežřejeme tuk a na něm osmahneme dozlatova nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na kolečka nakrájené 2 párky, na nudličky nakrájené papriky a pokrájená rajčátka a chvíli opékáme. Poté rozkvedláme vejce a nalijeme na zeleninovo-párkovou směs, přidáme rýži a dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- ✓ 1 hrneček dlouhozrnné rýže
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce tuku
- ✓ 2 párky
- ✓ 3 papriky (kapie)
- ✓ 3 rajčata
- ✓ 3 vejce
- ✓ troška pepře

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

