

Pijácké rizoto



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

3513 kalorií , **0 g** cukrů , **9 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor:

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

Příprava

Bůček očistíme, oloupeme a nakrájíme najemno cibuli a dáme zpěnit. Na zpěněnou cibuli přidáme dusit bůček, nakrájený na kostičky, osolíme a za chvíli podlijeme pivem. Dusíme do poloměkka. Rýži propláchneme a smícháme s masem. Zalijeme pivem a vývarem, přidáme nasekané čili papričky, bobkový list a pivní sýr a necháme povařit v troubě cca 15-20minut. Hrncem potom vyjmeme, rizoto promícháme a necháme dojít pod poklicí, posypané mletou červenou paprikou. Před podáváním posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- 400 g vepřového prorostlého bůčku
- 400 g rýže
- světlé pivo
- 1 cibule
- 200 g chilli papriček
- vývar
- 1 tavený pivní sýr
- 80 g Ementalu
- špetka mleté papriky
- špetka soli
- bobkový list
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod