

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