

Řepové rizoto



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

390 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

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

Příprava

Řepu oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Cibuli oloupejte a nakrájejte. Do kastrůlku dejte olej a cibuli a chvíli opékejte, až zesklivatí. Poté přidejte nakrájenou řepu a chvíli opékejte. Nakonec přidejte rýži a také chvíli restujte. Zalijte vínem a míchejte dokud se nevypaří. Poté po sběračkách přilévejte vývar, dokud není řepa s rýží uvařená. Nakonec osolte a přidejte parmezán. Dobře promíchejte. Podáváme posypané trochou parmezánu.

Ingredience

- 1 ks řepy
- 200 g krátkozrnné rýže
- 1 l zeleninového vývaru
- 1 ks červené cibule
- 100 ml červeného vína
- 20 g parmezánu
- 1 špetka soli
- 2 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Hlavní chod

