

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 zesklovatí. 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