

Rizoto s krevetami a mušlemi

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2260 kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **81 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-s-krevetami-a-muslemi>

Příprava

V osolené vroucí vodě uvaříme rýži, dokud není měkká. Mušle vydrhneme pod tekoucí vodou a vyřadíme ty, které jsou poškozené nebo otevřené. Do bujónu přidáme mušle, přikryjeme pokličkou a vaříme 7 minut. Mezitím na oleji osmažíme nakrájenou cibuli do zlatohněda. Přidáme krevety, smažíme 3 minuty a přidáme víno, šafrán, sůl, pepř dle chuti. Rýži scedíme a vmícháme ji do pánve s krevetami. Mušle také scedíme a otevřené mušle pokládáme na rýžovou směs. Ty, které se neotevřely vyhodíme. Na ozdobu posypeme nakrájenou petrželí a nastrohaným sýrem.

Ingredience

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibule
- 500 g dlouhozrné rýže
- 150 ml bílého vína
- 1 lžička mletého šafránu
- sůl
- pepř
- tvrdý sýr na ozdobu
- 200 ml zeleninového bujónu
- petržel na ozdobu
- 300 g oloupaných syrových krevet
- 200 g slávky jedlé

Kategorie

Výjimečný den, Čínská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod