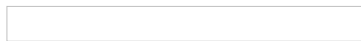


Rizoto s opečenými játry



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

2639 kalorií , **1 g** cukrů , **92 g** tuků , **157 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-s-opecenymi-jatry>

Příprava

Slaninu a oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme na oleji. Přidáme propláchnutou a okapanou rýži a krátce opražíme. Promícháme ji, osolíme, zalijeme vývarem a bez pokličky vaříme. Játra očistíme a nakrájíme na plátky. Obalíme je v mouce smíchané s pepřem a paprikou a prudce je opečeme na rozehřátém oleji. Opečené je osolíme a zakapeme citronovou šťávou. Rýži rozdělíme na talíře, doplníme plátky jater a posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- 100 g slaniny
- 1 velká cibule
- rostlinný olej
- 2 šálky dlouhozrnné rýže
- 800 ml hovězího vývaru
- sůl
- 500 g vepřových nebo drůbežích jater
- 2 lžíce mouky
- 1 lžička sladké papriky
- lžička pepře
- 100 g strouhaného sýra
- citrónová šťáva

Kategorie

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