

# Rizoto s vepřovým srdcem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**2244** kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rizoto-s-veprovym-srdcem>

## Příprava

Rýži uvaříme ve vroucí osolené vodě a poté scedíme. Mezitím srdce očistíme, zbavíme tuku, omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky. Na másle dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme kousky srdce, které osmažíme ze všech stran. Opeříme a osolíme dle chuti. Podlijeme vínem, 100 ml vody, přikryjeme pokličkou a dusíme 30 minut. Mouku rozmícháme ve zbytku vody a přidáme k masu za stálého míchání. Za občasného míchání vaříme dalších 10 minut. Hotovou omáčku vmícháme do uvařené a scezené rýže.

## Ingredience

- ✓ 1 vepřové srdce
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 50 g másla
- ✓ 500 g dlouhozrné rýže
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ 200 ml vody

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod