

Rizoto z husích drobů



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1768 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-z-husich-drobu>

Příprava

Očištěné pokrájané husacie droby dáme na opraženou cibuli. Trochu ich popražíme, podlejeme vodou a udusíme nie celkom do mäkka. Pridáme očištěnú koreňovú zeleninu, pokrájanú na kocky. Podusíme s drobami asi 15 minút, posolíme, pridáme prebratú a umytú ryžu, mleté čierne korenie a zalejeme vodou. Vody dáme dva razy toľko, koľko bolo ryže. Všetko dobre pomiešame, prikryjeme a udusíme v rúre do mäkka. Napokon primiešame nadrobno pokrájanú zelenú petržlenovú vňať.



Tip k receptu

Podávame s dusenou kapustou alebo zeleninovým šalátom.

Ingredience

- ✓ 500 g husích drobů (mohou být i kuřecí)
- ✓ 200 g dlouhozrnné rýže
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 150 g kořenové zeleniny
- ✓ 50 g sádla
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 1 lžíce petrželové řiti

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod