

Rizoto z tlačanky s cibulkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

366 kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-z-tlacenky-s-cibulkou>

Příprava

Rýži uvaříme v osolené vodě podle návodu. Než se nám rýže uvaří, tak oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme trochu do růžova. Cibulku i s natí nakrájíme na kolečka a mrkev nastrouháme na větší nudličky. Na osmažené cibuli krátce orestujeme zelenou cibulku a mrkev. Přidáme na drobno nakrájenou tlačenku, sůl, pepř, prohřejeme a vmícháme uvařenou rýži. Rizoto z tlačanky s cibulkou podáváme s kyselou okurkou, nebo červenou řepou.

Tip k receptu

Nejvhodnější je domácí tlačenka.

Ingredience

- 1 menší cibule
- 100 g vepřové tlačanky
- 4 jarní cibule i s natí
- 1 sáček varné rýže
- 2 lžíce nastrohané mrkve
- sůl dle potřeby
- mletý černý pepř
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

