

Sýrové rizoto se šunkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

294 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-rizoto-se-sunkou>

Příprava

Cibuli nasekáme velmi najemno, zpěníme na másle. Vsypeme rýži, šunku nakrájenou na nudličky, krátce osmahneme, zalijeme vývarem, osolíme a dusíme, dokud není rýže hotová. Mezi tím si na trošce másla rozpustíme smetanový sýr, můžeme si pomoci opět troškou vývaru. Do sýrové omáčky vsypeme nasekanou petrželku, pažitku či jiné bylinky. Do hotové rýže vlijeme sýrovou omáčku, vše promícháme a můžeme podávat.



Tip k receptu

K rizotu se dají libolně přidávat houby, zelenina, apod. tento recept je určen pro děti starší tří let. Doporučujeme se ale i tak vyhnout cibuli a přílišnému solení.

Ingredience

- ✓ 400 g krátkozrné rýže
- ✓ 1 cibule
- ✓ 150 g smetanového sýru
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 200 g šunky
- ✓ troška petrželové natě či pažitka
- ✓ 600 ml drůbežího bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Hlavní chod