

Srbské rizoto



Suroviny

- 200g vepřová plec
- 250g rýže
- 1/2 cibule
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 1 lžička rajčatového protlaku
- červená paprika
- sterilovaný hrášek

Postup

- nastrouhaný sýr
- Na drobné kostky nakrájíme vepřové maso a cibulku
- Na hluboké pánvi nebo v hrnci lehce osmahneme cibulku a přidáme vepřové maso
- Přidáme na jemno nakrájenou papriku, hrášek a rajčatový protlak
- Jakmile maso změkne, přidáme rýži a zalijeme 500ml vody
- Jakmile začne rizoto vařit, přikryjeme kastrol pokličkou a vložíme do předehřáté trouby
- Rizoto dusíme až rýže změkne (průběžně ochutnáme a doléváme vodu dalších cca 250 ml)
- Uvařené rizoto na talíři dozdobíme sypaným sýrem a můžeme i nakrájeným sterilovaným okurkem

