



Srbské rizoto

Srbské rizoto

pro 1 porci

50 g rýže (váha v syrovém stavu), sůl, voda, 10 g (1 polévková lžíce) oleje nebo sádla, 20 g cibule, 3 g (1 kávová lžička) mleté sladké papriky, 50 g rajčat, 30 g zelené papriky, 10 g (1 polévková lžíce) rajského protlaku, voda, sůl, 10 g (1 polévková lžíce) sterilizovaného hrášku, 10 g (1 polévková lžíce) kečupu, špetka pepře, Podravka.

1. Přebranou, vařící vodou spařenou a studenou vodou propláchnutou rýži osolíme, za-

lijeme vodou a dusíme do měkka asi 10 – 15 minut.

2. Na tuku zpěníme cibuli, přidáme mletou papriku, očištěnou nakrájenou zeleninu, rajský protlak, osolíme a dusíme do měkka (asi 10 minut).
3. Podušenou rýži smícháme s dušenou zeleninou, sterilizovaným hráškem, kečupem.
4. Dochutíme pepřem, Podravkou, případně přisolíme.

Jedna hotová porce váží: 250 g