

# Fenyklové rizoto s krevetami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**515** kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fenyklove-rizoto-s-krevetami>

## Příprava

Cibuli, česnek a fenykl nakrájíme nadrobno. Vše smažíme 10 minut na oleji. Přidáme rýži a 2 minuty smažíme. Poté postupně po naběračce přiléváme horký vývar. Množství podle potřeby. Z poloviny citrónu nastrouháme kůru a vymačkáme lžící citronové šťávy. Těsně před tím, než je rýže uvařená, k ní přidáme krevety, citronovou kůru a šťávu a osolíme a opeříme. Vaříme 3-4 minuty. Odstavíme z ohně a vmícháme citronovou šťávu a polníček. Necháme dvě minuty odstát a podáváme.

### ▣ Tip k receptu

Krevety postačí malé, které zmrazené najdeme snad v každém supermarketu.

## Ingredience

- 1,2 l zeleninového vývaru
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 ks fenyklu
- 300 g krátkozrnné rýže
- 300 g krevet
- 1/2 citrónu
- 200 g polníček
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Štíhlá slečna, Hlavní chod

