

Krémové rajčatové rizoto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1592 kalorií , **9 g** cukrů , **41 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremove-rajcatove-rizoto>

Příprava

Rajčata spolu s polovinou vývaru rozmixujeme dohladka. Zalijeme zbylým vývarem a vaříme na nízkém plameni. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme ji na směsi oleje a másla. Smažíme 8 minut. Přidáme česnek a rozmarýn a po minutě i rýži. Nakonec přidáme i rozmixovaná rajčata. Vaříme 20-25 minut doměkka. Poté přidáme přepůlená cherry rajčata a chvíli povaříme. Přiklopené necháme minutu odpočívat, poté vmícháme bazalku. Podáváme posypané parmazánem.

▣ Tip k receptu

Super rychlá večeře.

Ingredience

- 400 g sterilovaných rajčat
- 250 g rýže
- 300 g cherry rajčátek
- 1 l zeleninového vývaru
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce rozmarýnu
- 3 lžíce bazalky
- 4 lžíce parmazánu
- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Redukční, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Vegetarián, Hlavní chod

