

# Zeleninové rizoto s krevetami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**2528** kalorií , **0 g** cukrů , **125 g** tuků , **110 g** bílkovin

**Autor:** Milena

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

## Příprava

V osolené vroucí vodě uvaříme rýži, dokud není měkká. Kapije zbavíme semen a nakrájíme na kousky. Na oleji osmažíme na kostičky nakrájený salám a kapije, dokud nezměkknou. Přidáme nakrájená rajčata, krevety a smažíme 3 minuty. Podlijeme vínem, přidáme chilli omáčku a sůl dle chuti. Rýži scedíme a vmícháme do pánve s krevetami. Vše důkladně promícháme a necháme projít varem. Podáváme teplé.

## Ingredience

- 500 g dlouhozrné rýže
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 400 g oloupaných syrových krevet
- sůl
- 1 lžíce chilli omáčky
- 150 ml bílého vína
- 2 rajčata
- 150 g dietního salámu

## Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně,  
Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Jídlo  
na každý den, Labužník, Hlavní chod

