

Bazalkové rizoto s králíkem a hříbký



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

123 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/bazalkove-rizoto-s-kralikem-a-hribky>

Příprava

Na olivovém oleji osmahneme na jemno nakrájenou cibuli, ke které později přidáme rýži, králíka a koření včetně pesta a podlijeme vývarem. Přidáme hříbký vaříme, dokud není rýže měkká. Pak přidáme na jemno nakrájený pórek a ještě chvíli vaříme, dokud se voda nevyvaří. Podáváme ozdobené čerstvou bazalkou.

Tip k receptu

Můžeme přidat i papriku, ať je rizoto pestřejší! :-)

Ingredience

- 1 uvařený králíčí hřbet
- 2 hrsti jasmínové rýže
- 1 hrst sušených hříbků (změkklých ve vodě)
- 3 dcl drůbežího nebo králíčího vývaru
- 1 hrst hrášku čerstvého nebo mraženého
- 1 lžíce nasekané bazalky
- 1 lžička bazalkového pesta
- pepř
- sůl
- kousek pórku
- 1 lžíce nasekané petrželové nati
- olivový olej
- 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

