Jednoduché rizoto s vepřovým masem

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **2**

762 kalorií , **0 g** cukrů , **72 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/jednoduche-rizoto-s-veprovym-masem

Příprava

K přípravě tohoto rizota se dají využít i zbylé kosti z vykošťování masa. Celou větší kost, která nám zůstane po vykoštění vepřové kotlety nebo krkovice dáme vařit do osolené vody do tlakového hrnce. Maso vkládáme do vroucí vody. Vaříme zhruba 45 minut, maso po uvaření by mělo jít snadno obrat od kosti. Dáme vařit vodu na rýži. Mezitím obereme maso a větší kousky překrájíme. Uvaříme sáček varné rýže podle návodu. Do kastrolu dáme na dno vývar z kostí, osolíme, opepříme, přidáme obrané maso a prohřejeme. Je - li vývar slabý, přidáme necelou lžičku slunečnicového oleje. Potom vmícháme uvařenou rýži a nakonec dobře propláchnutý a okapaný hrášek. Rizoto opatrně promícháme a nakopečkujeme na talíře.

Tip k receptu

V receptu není nutné zachovat poměr masa a rýže. Místo vývaru můžeme dát i usmaženou cibuli.

Ingredience

- 300 g vařeného vepřového masa
- 100 g sterilovaného hrášku
- 1 sáček varné rýže
- 2 - 3 lžíce masového vývaru
- sůl
- mletý černý pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod