

Provensálské rizoto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

336 kalorií , **9 g** cukrů , **23 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/provensalske-rizoto>

Příprava

Cibuli a česnek nakrájíme na malé kostičky, orestujeme na olivovém oleji a přidáme provensálské koření. Párky podélně nakrájíme na půlkruhy. Přidáme k cibuli a česneku, osolíme a restujeme asi 5 minut. Přidáme zeleninovou směs a pomalu dusíme do změknutí zeleniny. Rýži dáme vařit do osolené vody a vaříme podle návodu. Promícháme rýži se směsí a můžeme podávat.

Tip k receptu

Rizoto můžeme ozdobit čerstvou zeleninou.

Ingredience

- 4 - 6 nožiček debrecinských párků
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky provensálského koření
- 2 balení dlouhozrnné rýže
- 300 g mražené zeleninové směsi

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod