

Rajčatové rizoto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1206 kalorií , **15 g** cukrů , **13 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Ellis

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

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Rajčata spaříme, stáhneme z nich slupku a odstraníme jádérka. Dužinu nasekáme nahrubo. Bazalku omyjeme a nakrájíme nadrobno. V hrnci necháme zesklivatět cibuli, vsypeme opláchnutou rýži a mícháme dokud se rýže nezahřeje. Rýže je pak světlá a průhledná. Přilijeme asi polovinu vývaru, stále mícháme. Když je vývar téměř vyvařený, přilijeme druhou polovinu a necháme pomalu vařit, přičemž rýže musí být stále pod tekutinou. Můžeme dolévat vodou. Asi po 20ti minutách vmícháme rajčata a bazalku a necháme je prohřát. Dochutíme solí a pepřem.



Ingredience

- 1 cibule
- 500 g rajčat
- 1 svazek bazalky
- 2 lžíce olivového oleje
- 275 g dlouhozrnné rýže
- 2 lžičky zeleninového bujónu
- sůl a pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Léto,
Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina,
Hlavní chod