

Rizoto s krabími tyčinkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1609 kalorií , **0 g** cukrů , **61 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-s-krabimi-tycinkami>

Příprava

Kostku bujónu necháme rozvařit ve vodě (asi 2,5 hrnku). Kromě toho si připravíme další vařící vodu. Cibuli a bazalku pokrájíme nadrobno, očištěný pórek na kolečka, krabí tyčinky na kousky. Na oleji necháme zesklovatět cibuli, přidáme pórek a za stálého míchání chvíli společně restujeme. Pak přidáme rýži a smažíme asi 2-3 minuty. Do rýže vmícháme kari, osolíme a zalijeme částí vývaru (aby dosahoval zhruba do stejné výšky jako rýže). Za občasného promíchání vaříme na mírném plameni. Jak se vývar postupně vsakuje do rýže, doléváme další. Po spotřebování vývaru používáme na dolévání horkou vodu. Často mícháme. Obsah hrnce by měl mít pořád polotuhou konzistenci, asi jako řidší kaše. Občas ochutnáme a sledujeme měknutí rýže. Až je rýže měkká (asi 20-25 minut), přisypeme k ní krabí tyčinky, bazalku, smetanu a promícháme. Podle potřeby dochutíme, necháme prohřát a odstavíme.

Ingredience

- 1 hrnek dlouhozrné rýže
- voda
- 1 kostka zeleninového bujónu
- sůl
- 1/2 lžičky kari koření
- 1 velká cibule
- 1 velký pórek
- 250 g krabích tyčinek
- 1 hrst bazalkových lístků
- rostlinný olej
- 1 balení zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Na talíři můžeme posypat strouhaným sýrem a podávat se zeleninovým salátem.