

Srbské rizoto z mletého masa

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibule nakrájíme na kostky a zesklivatíme na sádle. Zасыпeme sladkou paprikou, zamícháme a přidáme mleté maso. Osmahneme a přidáme česnek. Do směsi přidáme nakrájenou červenou papriku, protlak, osolíme a opepříme, podlijeme trochou vody a dusíme cca 20-25 min. Dochutíme cukrem. Připravíme mezitím rýži. Do pekáčku nebo hrnce, který můžeme dát i do trouby, rozpustíme máslo, přisypeme suchou rýží a lehce osmahneme. Zalijeme horkou vodou, osolíme, přivedeme do varu, zaklopíme pokličkou (nebo alobalem) a vložíme do trouby na 200°C asi na 15-20 min. Hotovou rýži smícháme s masovou směsí. Podáváme posypané sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 90 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Mleté maso míchané** - 400 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 375 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 750 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Kapie červená** - 40 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

