

Vepřové rizoto se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřové maso nakrájíme na drobné kousky. Na oleji osmažíme drobně pokrájenou cibuli, přidáme maso, lehce osmahneme, dochutíme solí a pepřem a za občasného míchání krátce podusíme. Poté přidáme lečo, opět podusíme, přidáme uvařenou rýži dle návodu, vodu, pozvolna povaříme, přikryjeme a dusíme doměkka. Hotové rizoto sypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Rýže parboiled 400 g** - 320 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 480 g
- **Vepřová plec** - 480 g
- **Zeleninové lečo** - 120 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **Olej řepkový** - 40 g

