

Kapustové rizoto s houbami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jarní cibulku nakrájíme na kolečka. Rýži propláchneme studenou vodou a v hrnci zahřejeme olej, necháme na něm zesklivatět cibulku. Vmícháme kapustu a pár minut ji podusíme. Pak přidáme rýži, houby, bujón a dusíme ještě 2 minuty. Podle potřeby přidáváme vodu a dusíme pod pokličkou do změknutí rýže. Na závěr osolíme, opepříme, dochutíme citrónovou šťávou, posypeme petrželkou a parmazánem.

Ingredience

- **Kapusta biela** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 100 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Rýže dlouhozrnná 1 kg** - 90 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

