

Rizoto s krevetami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kulatozrná rýže 350 g
- kardamom 1 špetka
- olivový olej 3 lžíce
- jarní cibulka 20 g
- krevety 16 ks
- rajčatová passata 100 ml
- sůl a pepř 1 špetka
- cuketa 4 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Itálie

Postup:

Rýži dáme vařit podle návodu., do vody přidáme kardamom. Ke konci vaření rýže rozpálíme olej v pánvi, přidáme jarní cibulku, krátce orestujeme, vsypeme krevety a zprudka je 3 minuty opékáme. Vmícháme passatu, doladíme solí a pepřem. Cukety omyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Zprudka je osmažíme na oleji, necháme okapat a osolíme. Rýži scedíme a vmícháme do pánve ke krevetám.

Poznámka:

Podáváme společně, rýži s krevetami a cukety.