

Rizoto se salámem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 400 g
- bujón 1 kostka
- cibule velká 1 ks
- vysočina 200 g
- zeleninová směs Bonduelle Mexico 1 plechovka
- sýr eidam 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži 2x propláchneme ve studené vodě. Zalijeme ji vodou, aby hladina byla na prst nad ní. Když voda začne vřít, rozdrobíme do ní bujon a rýži uvaříme doměkka.

Salám a cibuli nakrájíme nadrobno a společně opečeme. Nedáváme tuk. Když je cibule měkká, přisypeme zeleninu z konzervy (bez nálevu), ještě prohřejeme.

Směs smícháme s hotovou rýží. Na talíři zdobíme strouhaným eidamem, podáváme s kyselou okurkou.