

Zapékané brokolicové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 2 hrnek
- brokolice 0.5 ks
- sýr strouhaný 250 g
- máslo 100 g
- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- pepř 1 špetka
- vegeta 1.5 lžička
- dle potřeby strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme doměkka, brokolici povaříme v páře. Máslo utřeme se žloutky, přidáme rýži, brokolici, polovinu sýra, sůl, pepř, ochutíme vegetou a vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Směs naplníme vymazanou a strouhankou vysypanou misku, zapékáme při 180 °C asi 15 minut a před koncem posypeme zbytkem sýra. Jako příloha se hodí kyselé okurky, list hlávkového nebo ledového salátu.