

Těstoviny s uzeným sýrem à la rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Řapík celeru 1 ks
- Brambor 250 g
- Krátké těstoviny 320 g
- Zeleninový vývar 600 ml
- Šunka 100 g
- uzený sýr 100 g
- Parmazán 50 g
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Řapík celeru 1 ks
- Brambor 250 g
- Krátké těstoviny 320 g
- Zeleninový vývar 600 ml
- Šunka 100 g
- uzený sýr 100 g
- Parmazán 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Na 2 lžících másla opečte nadrobno nasekanou malou cibuli, řapík celeru a 250 g brambor nakrájených na kostičky. Přisypte 320 g směsi suchých krátkých těstovin a zalijte 600 ml vroucího zeleninového vývaru. Vařte, občas zamíchejte, a vždy, když se vývar vstřebá, dolijte jednu sběračku, jako když připravujete pravé italské rizoto.

2 Do hotových těstovin s téměř vyvařenou šťávou vmíchejte 100 g šunky nakrájené na kostičky a 100 g pokrájeného uzeného sýra provola (nebo třeba kaškaval či oštiepok). Ochutnejte a případně dosolte, podávejte se strouhaným parmazánem.