

# Vepřové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- vepřová plec 1 kg
- rýže 500 g
- cibule 2 ks
- lečo 1 sklenice
- teplá voda 1 dl
- sůl 2 špetka
- čerstvě mletý pepř 2 špetka
- sádlo 1 lžíce
- eidam 200 g

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1. Vepřovou plec opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na malé kostičky
2. Do hrnce dáme vepřové sádlo, necháme rozpustit, přidáme dvě nadrobno nakrájené cibule, které osmahneme dorůžova
3. Vložíme nakrájené maso, osolíme, opepříme a za stálého míchání krátce dusíme, pak přidáme sklenici leča, podlijeme vlažnou vodou a dusíme cca 30 minut
4. Rýži opereme, scedíme a přidáme k masu, zalijeme vodou (na 1 šálek rýže asi 1,5 šálku vody), za stálého míchání přivedeme do varu, přikryjeme poklicí a dáme dusit do trouby asi na 30 minut
5. Hotové rizoto promícháme vidličkou

6. Na talíř servírujeme jednotlivé kopečky naběračkou navlhčenou ve vodě, porce zdobíme nastrouhaným sýrem.