

Krémové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 2 ks
- vejce 1 ks
- smetana 1 ks
- rýže 1.5 hrnek
- máslo 100 g
- mouka hladká 1 lžička
- žampiony 100 g
- cuketa 1 ks
- vývar zeleninový 1 kostka
- petržel 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme vývar a uvaříme v něm rýži. Pokrájíme žampiony a rajčata a spolu s cuketou je na másle orestujeme. Směs poprášíme hladkou moukou, osolíme a jemně opepříme. Hotovou rýži přidáme na směs a promícháme se zeleninou. Přilijeme smetanu a krátce povaříme, aby se všechny chutě propojily. Podáváme dozdobené čerstvou petrželkou.