

Zeleninové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 1 hrnek
- Voda 2 hrnek
- Mražená zelenina - mrkev, hrášek, kukuřice 350 g
- Malá cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Strouhaný sýr tvrdý 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme rýži a za stálého míchání osmažíme. Zalijeme vodou, osolíme, přiklopíme pokličkou a necháme dusit. Až voda jen malinko přesahuje přes rýži, hrnec i s pokličkou dáme do postele a pořádně zabalíme dekou. Necháme tam minimálně půl hodiny (ale klidně i déle, v posteli se rýže nikdy nerozvaří, nepřipálí, a zůstane horká, dokud ji nevytáhneme). Na pánvičce rozehtějeme kousek másla, přisypeme zmrzlou zeleninovou směs, trošku přisolíme a opepříme a za stálého míchání smažíme do změknutí zeleniny. Vmícháme ji do hotové rýže, podle potřeby dosolíme. Na talíři posypeme strouhaným tvrdým sýrem. Podáváme s čerstvou zeleninou nebo salátem.