

Vzpomínka na slunné Turecko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- víno bílé 100 ml
- cibule 1 ks
- olej olivový 1 ks
- rýže 1 hrnek
- česnek 4 stroužek
- krevety 1 balení
- mořské plody 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Turecko

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli a česnek a necháme mírně zrudnout.

Přidáme sůl, pepř, nasekanou petržel, rozmrzlé plody. Krevety opláchneme a dáme opékat.

Rýži propláchneme horkou vodou, dáme do pánve, podlijeme vínem, přidáme šafrán, zalijeme vodou, aby bylo vše ponořené a pozvolna dusíme. Když se voda odpaří a rýže je hotová, můžeme servírovat. Rizoto ozdobíme bazalkou, petrželkou a cherry rajčaty.