

Květákové rizoto s krevetami a sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1.2 ks
- Rýže 400 g
- Krevet 300 g
- Limetka 1.2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl podle potřeby 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 50 g
- Šalotka 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- **Sýrová omáčka**
- Smetana 200 ml
- Strouhaný parmezán 20 g
- Tavený sýr 60 g
- Čerstvé bylinky podle chuti 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák pečlivě očistíme, uvaříme v osolené vodě a rozebereme na růžičky. Rýži uvaříme podle návodu.

Krevety zakapeme limetkovou šťávou a olejem, lehce osolíme a krátce opečeme.

Česnek nakrájíme na tenké plátky a krátce osmahneme na přepuštěném másle. Šalotku a žlutou papriku nakrájíme nadrobno a přidáme k česneku.

Vše ještě chvíli orestujeme, přidáme květák a smícháme s vařenou rýží. Vše prohřejeme na větší pánvi.

Smícháním a zahřátím všech ingrediencí připravíme sýrovou omáčku. Na talíře dáme rizoto na ně upečené krevety a vše zalijeme omáčkou.