

Paprikové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mrkev 1 ks
- dlouhozrnná rýže 125 g
- máslo 1 lžíce
- mletá paprika sladká 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži přebereme a pečlivě propláchneme. Z citronu vymačkáme všechnu šťávu. Mrkev oloupeme, očistíme na hrubém strouhadle ji nastrouháme.

Na pánvi zpěníme máslo a přidáme mrkev, kterou lehce orestujeme. Opraženou mrkve zaprášíme paprikou.

Rýži osolíme, opepříme a zalijeme 300 ml vroucí vody. Rýži přivedeme k varu, pak snížíme teplotu a přidáme šťávu z citronu.

Rýži přikryjeme pokličkou a dusíme asi 20 minut.