

Černé rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 stroužek
- rýže 350 g
- bílé víno 1 dl
- sépie 500 g
- sůl 1 ks
- parmazán 1 ks
- olivový olej 1 dl
- cibule 1 ks
- pepř 1 ks
- petrželová nať 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si sépie, které jsme zakoupili vcelku na tržišti u moře, nebo v hypermarketu zamražené. Ze sépií stáhneme kůžičku, odstraníme hlavu, vnitřnosti a sépiovou kost. Velmi opatrně vyjmeme váček s barvivem. Očištěná chapadla a tělíčko pak omyjeme a nakrájíme na kousky.

Připravenou zeleninu nasekáme najemno. Na pánvi začneme restovat cibulku a mezitím spaříme a propláchneme rýži. Do zpěněné cibulky vmícháme nakrájené sépie a jemně osmahneme. Poté

vmícháme nasekaný česnek a rýži. Přelijeme barvivem z váčku a vínem. Vše důkladně promícháme, osolíme, opepříme a dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme vodou.

Nakonec vše posypeme sekanou petrželkou a parmazánem. Podáváme se salátem.