

Jehněčí rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- rýže 400 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- jehněčí kýta 1 kg
- petrželka 1 svazek
- voda 1 ks
- uzený bůček 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Jehněčí kýtu vykostíme, očistíme a maso nakrájíme na malé kousky. Cibuli a česnek oloupeme a nasekáme najemno.

Rozpálíme si hrnec a na něm rozežřejeme sádlo. Vsypeme cibuli a necháme ji zpěnit. Pak vsypeme maso a společně restujeme dozlatova. Maso zalijeme vodou, osolíme, opepříme a necháme vařit.

Zatím si nakrájíme uzený bok na kostičky. Nať opereme, důkladně osušíme a nakrájíme nadrobno.

Bůček promícháme s česnekem a petrželkou. Tím vytvoříme istrijskou "pešt (sječak)". Připravenou směs přidáme k masu, když se začne vařit a dusíme pod pokličkou téměř doměkka.

Zatím si propláchneme a spaříme rýži. Když je maso skoro měkké, přisypeme rýži, přilijeme vodu nebo vývar a dodusíme vše doměkka.

Hotové jehněčí rizoto sypeme strouhaným sýrem.