

Srbské červené rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- masox 2 kostka
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- rajčatový protlak 1 lžíce
- sterilovaná kapije 1 ks
- cibule 1 ks
- rýže 400 g
- vepřové maso 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- sádlo 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

Do vroucího vývaru z bujónu dáme vařit rýži podle návodu na obalu.

Mezitím nakrájíme cibuli na kostičky a na troše sádla ji zpěníme. Poté k ní přidáme na malé kousky pokrájené vepřové maso a smažíme. Kapii nakrájíme také na malé kousky (čerstvou nebo sterilovanou) a přisypeme ji do pánve. Ještě zakápneme rajčatovým protlakem, okořeníme a osolíme

a vypneme ohřev. Rýži scedíme a ve velkém hrnci ji promícháme s masovou směsí. Můžeme ještě okořenit podle chuti.

Srbské rizoto rozdělíme na talíře, podle chuti posypeme strouhaným sýrem a ihned podáváme.