

# Srbské rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cibule 1 ks
- vepřová plec 300 g
- slanina 50 g
- sůl 1 ks
- rýže 250 g
- mletá sladká paprika 1 ks
- **na ozdobu**
- kečup 1 ks
- tvrdý sýr 50 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Srbsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli oloupeme a drobně nakrájíme. Slaninu a maso nakrájíme na kousky. Rýží přepereme a spaříme vroucí vodou.

V hrnci do trouby vyškváříme slaninu. Vsypeme cibuli a maso a osmahneme dozlatova. Základ srbského rizota zaprášíme moukou, podlijeme vývarem a dusíme do poloměkka. Pak vsypeme rýži, osolíme, přilijeme horkou vodu, aby asi o 3 cm přesahovala rýži a v troubě dusíme zakryté doměkka.

Z srbského rizota tvoříme na talíře kopečky, které přelijeme kečupem a sypeme strouhaným sýrem.

Srbské rizoto ihned podáváme.