

Srbské rizoto Richarda Nováka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- kapie 1 ks
- nakládané okurky 2 ks
- dlouhozrnná rýže 1 hrnek
- olej 2 lžíce
- rajče 1 ks
- eidam 50 g
- vepřová plec 200 g
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- mrkev 2 ks
- mražený hrášek 1 hrst
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Srbsko

Počet porcí: 2

Postup:

Střední cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, rajčata, papriku, mrkev a maso na kostičky. Hrášek propereme a vše osolíme a opeříme.

Do hrnce nalijeme dva hrnky vody, osolíme a přidáme rýži. Vaříme podle návodu.

Mezitím na pánvi rozpálíme olej a osmahneme krátce cibulku. Přidáme maso, necháme zatáhnout, zaprášíme sladkou paprikou a pod pokličkou dusíme se zeleninou na mírném plameni do úplného změknutí.

Poté veškeré ingredience opatrně promícháme dohromady. Srbské rizoto podáváme sypané strouhaným sýrem a s nakládanou okurkou.