

Rajčatové rizoto s olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Bazalka čerstvá 1 svazek
- Tvrdý sýr 150 g
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Česnek 2 ks
- Cibule 2 stroužek
- Rýže 200 g
- Rajčata 300 g
- Olivy černé 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži opláchneme horkou vodou a necháme pořádně okapat. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Rajčata omyjeme, osušíme a nakrájíme na osminky. Na rozehřátém oleji osmahneme cibuli a česnek. Přidáme protlak, rajčata a rýži. Opražíme, osolíme zalijeme 4dl vody. Přikryjeme a při mírné teplotě dusíme asi 15 minut. Hotové rizoto posypeme bazalkou, nakrájenými olivami a strouhaným sýrem.