

Zapečené rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové plecko 700 g
- Sáček s rýží 3 ks
- Paprika červená 1 ks
- Paprika zelená 1 ks
- Paprika žlutá 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Pórek 0.5 ks
- Tvrdý sýr 250 g
- Sádlo 1 lžíce
- Kari 1 špetka
- Mletá paprika sladká 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Bylinky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rýži uvaříme podle návodu na krabici.

Cibuli a pórek osmahneme na sádle (nebo oleji), přidáme nadrobno pokrájený česnek a zasypeme mletou paprikou a kari. Přidáme maso pokrájené na kostičky a zprudka orestujeme. Osolíme, opepříme (můžeme přidat i adžiku), promícháme a trošku podlijeme vodou. Pod pokličkou podusíme doměkka. K měkkému masu přidáme na kostičky pokrájené papriky a společně ještě chvíli podusíme,

max. 5-10 minut, paprika by měla zůstat křupavá. Pokud maso pustilo víc vody, necháme ji vydusit, ale nějakou šťávu ponecháme, aby rizoto nebylo suché. Do podušené směsi vmícháme uvařenou okapanou rýži, zelené bylinky a nastrouhaný sýr. Část sýra si můžeme nechat na posypání povrchu. Směs přemístíme do pekáče, můžeme posypat zbylým sýrem, a v troubě chvíli zapečeme do zezlátnutí. Pokud pokrm připravujeme v titanovém hrnci, stačí nechat 15 minut přiklopené pokličkou na plotýnce zapnuté na minimum.