

Pivní rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bůček 400 g
- Cibule 1 ks
- Sladká mletá paprika 1 špetka
- Pivo 700 ml
- Rýže 400 g
- Bobkový list 2 ks
- CHilli 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehrátém oleji zpěníme pokrájenou cibuli a osmahneme papriku. Vložíme na kostky nakrájené maso, osolíme a podlijeme asi polovinou piva. Dusíme do poloměkka, až se všechna šťáva vydusí. Přidáme horkou vodou propláchnutou rýži, bobkový list, pokrájené chilli papričky a zalijeme pivem tak, aby maso s rýží bylo zcela potopené. Nestačí-li pivo, zředíme ho vývarem. Přikryté poklicí dusíme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut. Hotové porce posypeme strouhaným sýrem.