

Rizoto ze špaldy se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- pšenice špalda 400 g
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 2 lžíce
- zeleninový vývar 900 ml
- cukrový hrášek 100 g
- jarní cibulka 2 ks
- červená paprika 1 ks
- kedluben 1 ks
- mrkev 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- řeřicha 1 hrst
- zakysaná smetana 150 ml
- vařené vejce 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V kastrolu na lžíci oleje orestujeme špaldu s česnekem. Pak ji zalijeme vývarem, přivedeme k varu a vaříme tak dlouho, dokud se do špaldy nevstřebá téměř všechna tekutina.

Hrášek propláchneme, cibulku nakrájíme na kolečka a ostatní zeleninu na proužky. Vše přidáme do posledních 5 minut varu ke špaldě, kterou můžeme dle potřeby podlít vodou. Nakonec osolíme, opepříme a dochutíme majoránkou.

řeřichu ostrůháme, pokrájíme a vmícháme se zbylým olejem, solí a pepřem do smetany. Dip a vejce podáváme k rizotu.