

Rizoto s krevetami a křupavými cuketami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kulatozrná rýže 350 g
- Kardamom 1 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Jarní cibulka, nasekaná 20 g
- Krevety 16 ks
- Rajčatová passata 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Cuketa 4 ks
- Olej na smažení 1 lahev

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži dejte vařit podle návodu na obalu, do vody přidejte kardamom. Ke konci vaření rýže rozpalte olej v pánvi, přidejte jarní cibulku, krátce ji orestujte, vsypte krevety a zprudka je 3 minuty opékejte. Vmíchejte passatu, doladte solí a pepřem. Cukety omyjte a nakrájejte na tenké plátky. Zprudka je osmažte na oleji, nechte okapat na papírovém ubrousku a osolte. Rýži scedte a vmíchejte do pánve ke krevetám. Podávejte společně, rýži s krevetami a cukety.

