

Vepřové rizoto se sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřové maso nakrájíme na drobné kousky. Na oleji osmažíme drobně pokrájenou cibuli, přidáme maso, lehce osmahneme, dochutíme solí a pepřem a za občasného míchání krátce podusíme. Poté přidáme lečo, opět podusíme, přidáme uvařenou rýži, vodu, pozvolna povaříme, přikryjeme a dusíme doměkka. Hotové rizoto sypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 32 g
- **Rýže parboiled 400 g** - 152 g
- **Pitná voda nesycená** - 480 g
- **Vepřová plec** - 288 g
- **Zeleninové lečo** - 120 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

