

Rizoto se špenátem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kopřivy nebo špenát dáme do vroucí vody. Zamícháme je a vaříme zhruba 2 minuty. Pomocí kleští je vylovíme a okamžitě vhodíme do velké mísy s ledovou vodou, abychom zastavili vaření. Poté je scedíme. Vezmeme hadr, vložíme do něj kopřivy nebo špenát, zabalíme je a pořádně z nich vytlačíme vodu. Kopřivy nebo špenát najemno nasekáme. Potřebujeme 1 hrnek špenátu nebo kopřiv. V hrnci si rozpálíme na středním ohni máslo, přidáme šalotku, smažíme ji zhruba 3 minuty. Neustále ji mícháme, aby se nám nepřipálila. Přidáme sůl a maso. Zvlášť si uvaříme rýži podle návodu na balení (každá rýže se vaří jinak dlouho). Smícháme poté rýži s masem a šalotkou, a pak postupně přidáváme kopřivy. Rizoto podle potřeby osolíme a dochutíme. Nakonec přidáme do rizota lžíci másla a sýr.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Parmazán 100 g** - 35 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 35 g
- **Trhané vepřové 300 g** - 400 g
- **Lagris rýže parboiled 500 g** - 168 g

