

CELEROVÉ RIZOTO SE ŠPENÁTOVO SÝROVÝM ŘÍZKEM

SLOŽENÍ

360 gramy Vegetariánský
Špenátovo-sýrový ŘÍZEK

400 g celeru

100 g rukolového salátu

1 velká cibule

20 cherry rajčat

300 g rýže arborio

2 lžice čerstvých italských bylinek,
nasekaných

2 stroužky česneku

90 g parmazánu, strouhaného

800 ml zeleninového vývaru

🍴 4 PORCE

🕒 35 MIN

👤 STŘEDNĚ POKROČILÍ

Dodejte svému obvyklému receptu na rizoto šmrnc s tímto vegetariánským celerovým rizotem vyrobeným z našeho Garden Gourmet špenátovo sýrového řízku. Připraveno za 30 minut!

PŘÍPRAVA

1. Připravte základní omáčku

Na pánvi rozehejte trochu oleje a na středním ohni opékejte cibuli, česnek a rýži, dokud cibule lehce nezžhnědne. Do směsi přidejte bílé víno.

2. Orestujeme a promícháme rýži

Mezitím celer omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Přidejte k rýži spolu s čerstvými bylinkami a počkejte, až víno zcela absorbuje vlhkost. Přidejte kostky rajčat a po troškách vývar – před přidáním zbytku vývaru počkejte, dokud se předchozí vývar nevstřebá.

3. Připravte špenátovo-sýrový řízek

Mezitím si připravte Garden Gourmet Špenátovo sýrový řízek podle návodu na obalu. Rýži uvařte al dente a do rizota vmíchejte polovinu parmazánu.

4. Ozdobte, podávejte a užijte si!

Rizoto podávejte se špenátovo-sýrovým řízkem a ozdobte zbylým parmazánem a čerstvě mletým pepřem.

**NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ**