

# Rizoto so syrom

## Potrebuje

- - 1 cibuľu
- - 2 lyžice olivového oleja
- - 300 g ryže vhodnej na rizoto
- - štipku šafránu alebo kari korenie
- - 1 l horúceho zeleninového vývaru
- - 1 červená paprika
- - 1 viazaničku petržlenovej vňate
- - 1 balík trojuholníkových syrečkov Karička
- - soľ, mleté čierne korenie

## Postup

1. Ošúpanú cibuľu, nadrobno pokrájame a podusíme na rozohriatom oleji. Pridáme ryžu a kápiu a šafran (kari korenie)
2. Postupne po častiach prilievame horúci vývar: Vždy pridáme toľko tekutiny, aby ryža bola len tesne prikrytá. Keď tekutina vsiakne do ryže, prilejeme opäť trochu vývaru.  
Asi 3 minúty pred koncom varenia pridáme tavený syr. Zľahka premiešame a odstavíme. Do rizota vmiešame nasekanú petržlenovú vňať. Podľa chuti osolíme a okoreníme.

---

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno