



# Recept: Paradajkové rizoto

## Recepty



Hlavné chody



Na každý deň



30 min



4



1.7

14



## Budete potrebovať

Arborio ryža	350 g
Červená cibuľa	1 ks
Biele víno	150 ml
Horúca voda	cca 750 ml
Tekutý zeleninový bujón Vitana	1 a 1/2 PL
Sušené paradajky	120 g
Paradajkový pretlak	2 PL

Sušená bazalka	1 ČL
Maslo	2 PL
Parmezán	30 g
Soľ	podľa potreby

## Príprava receptu

Na rozohriatu panvicu pridajte olej zo sušených paradajok a nakrájanú cibuľu. Orestujte cibuľu do sklovita, potom pridajte ryžu a restujte ju približne minútu. Prilejte víno a nechajte ho odpariť.

Do horúcej vody vmiešajte tekutý zeleninový bujón. Postupne pridávajte tento vývar do rizota a miešajte, kým ryža nebude mäkká. Počas varenia pridajte nakrájané sušené paradajky a paradajkový pretlak. Tesne pred dokončením varenia vmiešajte sušenú bazalku. Na záver vmiešajte maslo a parmezán a dosolte podľa chuti.



Tekutý bujón Zeleninový