

Risoto s červenou řepou a cuketou

Ingredience:

- 1 větší cibule,
- 1 střední červená řepa,
- 1 menší cuketa,
- kukuřice dle chuti,
- sádlo,
- rýže – 2 sáčky,
- sůl,
- parmazán, kečup dle chuti.



Postup:

Na sádle restuji cibulku nakrájenou na kostičky, jak začne získávat zlatavý nádech, přidám na jemno nakrájenou červenou řepu a zprudka restuji. Asi po 5 min přileji vodu a nechám dusit. Jakmile začne měknout osolím a přidám na kostky nakrájenou cuketu, kterou jsem si předem oškrabala. Dusím asi 5 min a přidám kukuřici. Rýži si vařím zvlášť, lépe se odhadne potřebná doba pro dušení červené řepy. Jakmile mám vše měkké, nechám odpařit přebytečnou vodu, přidám rýži a mohu servírovat.

Nejlépe podávat s parmazánem popř. dle chuti i kečup.

Přeji dobrou chuť.

Náročnost: snadné.

Doba přípravy: 40 min.

Počet porcí: 2.

