

ZELEROVÉ RIZOTO SO ŠPENÁTOVO SYROVÝM REZŇOM

INGREDIENCIE

2 balenia Vegetariánsky
špenátovo-syrový REZEŇ 180g

400 g zeleru

100 g rukolového šalátu

1 veľká cibuľa

20 cherry paradajok

300 g ryže arborio

2 lyžice čerstvých talianskych
byliniek, nasekaných

2 strúčiky cesnaku

90 g parmezánu, strúhaného

800 ml zeleninového vývaru

 4 PORCIÁCH

 35 MIN

 PRECHODNÝ

Dodajte svojmu obvyklému receptu na rizoto šmrnc s týmto vegetariánskym zelerovým rizotom vyrobeným z nášho Garden Gourmet špenátovo syrového rezňa. Pripravené za 30 minút!

PRÍPRAVA

1. Pripravte základnú omáčku

Na panvici rozohrejte trochu oleja a na strednom ohni opekajte cibuľu, cesnak a ryžu, kým cibuľa ľahko nezhnedne. Do zmesi pridajte biele víno.

2. Orestujeme a premiešame ryžu

Medzitým zeler umyjeme a nakrájame na malé kúsky. Pridajte k ryži spolu s čerstvými bylinkami a počkajte, až víno úplne absorbuje vlhkosť. Pridajte kocky paradajok a po troškách vývar – pred pridaním zvyšku vývaru počkajte, kým sa predchádzajúci vývar nevstrebe.

3. Pripravte špenátovo-syrový rezeň

Medzitým si pripravte Garden Gourmet Špenátovo syrový rezeň podľa návodu na obale. Ryžu uvarte al dente a do rizota vmiešajte polovicu parmezánu.

4. Ozdobte, podávajte a užívajte si!

Rizoto podávajte so špenátovo-syrovým rezňom a ozdobte zvyšným parmezánom a čerstvo mletým čiernym korením.

**CHECK OUT MORE RECIPES AT
GARDENGOURMET.COM**