

# Rizoto z pomalého hrnce



1 hrnek rýže (já používám jasmínovou)

1,5 hrnku vývaru nebo vody + koncent. bujón (výborný je domácí z pomaláče :-))

250 g mletého vepřového

1 cibule

250 g zeleniny (tradičně mrkev s hráškem, ale dá se použít ledacos dle chuti, zkuste někdy kromě zeleniny i žampiony)

1 lžička sladké papriky

1/2 lžičky pálivé papriky

sůl (pokud použijete masox, dejte ho 1,5 kostky a už nesolte – ale fakt vyzkoušejte bujón z PH a masox už nekoupíte ;-))

Lžíce sádla, lžíce másla.

V rizotu na fotce jsou ještě i sušené houby.

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a zpěníme na sádle na pánvičce. Přidáme mleté maso a několik minut opékáme. V nádobě pomalého hrnce rozpustíme na plotně máslo, na něj dáme opranou rýži a za stálého míchání restujeme, až rýže jakoby „zprůhlední“. Pak přidáme mletou sladkou a pálivou papriku a ještě malinko orestujeme za stálého míchání. Pak zalijeme vývarem (nebo vodou a přidáme bujón – domácí z pomalého hrnce a kostí mám stále v mražáku, barbaři přidají masox :-)) Přidáme zeleninu. Důkladně zamícháme, nasadíme do základny a pomalíme asi 3 hodiny (na pomalejší stupeň).

---