



Máslové paprikové rizoto s karamelizovanou cibulkou

Krémové rizoto dochucené paprikovým kořením a dozlatova opečené na másle. Jednoduché hlavní jídlo s výraznou chutí paprikáše.

#Hlavníjídlo #Snadné #Krémové

⌚ Příprava 10 min · Vaření 25 min Střední 👤 2 porce ≈ 27,40 Kč/porce 🔥 480 kcal/porce

Na porci: 0 9 g bílkovin ₪ 58 g sacharidů 0 22 g tuků

 **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 7,33 Kč

62,13 Kč **54,80 Kč** -12 %

Ceny ve slevě platí do 21. 7. 2026.

Suroviny

- | | | |
|--|---|--|
|  | Madeta Jihočeské máslo · 250g
Potřeba: 40 g | 34,90 Kč
↓ Nejnižší cena
albert |
|  | Paprikáš · 100g
Potřeba: 1 balení (100 g) | 19,90 Kč
↓ Nejnižší cena
albert |

Co ještě přidat

- | | | |
|--|---|--------------------|
|  | Vitana Rýže loupaná · 800g
Potřeba: 200 g | 49,90 Kč
albert |
|  | Cibule žlutá · 160 g
Potřeba: 1 kus | 3,98 Kč
albert |
|  | Cibule bistro, Zeleninový vývar, 1l · 1l
Potřeba: 500 ml | 99,90 Kč
albert |
|  | Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg
Potřeba: dle chuti | 29,90 Kč
albert |
|  | Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g
Potřeba: dle chuti | 43,90 Kč
albert |



Postup

- 1** Na másle zpěň nakrájenou cibuli do sklovata.
- 2** Přidej rýži a krátce restuj s cibulí na másle.
- 3** Zasyp paprikovým kořením a promíchej.
- 4** Postupně zalévej vývarem nebo vodou a za stálého míchání vař asi 18 minut, dokud rýže nezměkne.
- 5** Na konci vmíchej zbylý kousek másla, osol a opepři.
- 6** Podávej horké, případně posypané čerstvou paprikou nebo pažitkou.

Tip: Pro výraznější chuť přidej na konci trochu smetany nebo strouhaného sýra.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

