

# Rizoto se sušenými rajčaty

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
400 g	rýže (nejlepší je arborio)
4 stroužky	česnek
2 dl	bílé víno
1 litr	vývar
1 sklenička	naložená sušená rajčata v oleji
	sůl
	pepř čerstvě mletý



## Postup přípravy

Na olivovém oleji v kastrolu si zpěníme najemno pokrájenou cibuli, po chvíli přisypeme rýži a další asi 2 minuty mícháme a opékáme na mírném ohni. Na poslední chvíli přidáme i nasekaný česnek, zalijeme bílým vínem a necháme ho vsáknout do rýže. Poté přiléváme po částech (po sběračkách) vývar, přičemž rýži mícháme a tekutinu necháváme vždy vyvařit. Takto pokračujeme tak dlouho, dokud není rýže hotová (bude to trvat celkem asi 15 až 20 minut, dokud nebude rýže „na skus“). Do hotové rýže přidáme pokrájená sušená rajčata i s částí olejového nálevu, podle chuti osolíme a opepříme hrubě mletým pepřem. Hotové rizoto ihned podáváme.

*Poznámka: Sušená nakládaná rajčata si můžeme **připravit i doma** – náš recept na ně naleznete [ZDE](#)*