



## Jérce rizottó

### Hozzávalók (4-5 személyre):

70 dkg jérceaprólék  
40 dkg rizs  
20 dkg sárgarépa  
10 dkg fehérrépa  
10 dkg zeller  
10 dkg karalábé  
20 dkg gomba  
15 dkg zöldborsó  
15 dkg reszelt sajt  
csipet törött bors, petrezselyem.

### Elkészítése:

A jérceaprólékból, zöldségből erőleveskockák hozzáadásával lassú forralás eredményeként szép aransárga színű, jóízű levest kapunk. Szűrjük át, szedjük ki az aprólékot a zöldség közül, csontozzuk ki, és tegyük hidegre, majd a zöldséget tegyük vissza a levesbe. Vágjunk apró kockákra sárgarépát, fehérrépát, zellert, karalábét, gombát, adjunk hozzá friss vagy mirelit zöldborsót. Vajon, margarinon vagy olajon pár percig lassan fonnyasztjuk, majd adjuk hozzá a rizst. Néhány perces pirítás után engedjük fel hússal és vízzel úgy, hogy egy rész hússalveshez két rész vizet adjunk. Sóval, törött borssal óvatosan fűszerezzük, fedő alatt lassan pároljuk.

Elkészülése előtt adjuk hozzá a kockákra vágott jércehúst. Reszelt sajtot hintsünk rá.