

# Italský den

Hlavní jídlo: **Risotto italiano di tacchina e faciolino**  
(italské rizoto s fazolkami a krůtím masem)

Suroviny:

Rýže arborio	800gr
Zelené fazolky	300gr
Zelenina pod svíčkovou	100gr
Krůtí maso	500gr
Slanina	300gr
Parmezán	200gr
Olej	50gr
Sůl	20gr
Cibule	100gr

Rýži arborio uvaříme ve slané vodě. Na cibuli orestujeme krůtí maso se slaninou, přidáme zelené fazolky a zeleninu pod svíčkovou. rýži smícháme se směsí masa a zeleniny. Dochutíme solí. Při servírování sypeme parmezánem.

Norma je na 10 dospělých strávníků.

Alergeny: 9

**Buon appetito!**

