

Hříbkové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- rýže 400 g
- hříby 250 g
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- zeleninový vývar 1 l
- máslo 50 g
- nastrouhaný parmazán 40 g
- tymián na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kostičky cibule orestujeme v pánvi na oleji. Přimícháme propláchnutou rýži a krátce osmahneme. Přidáme hříby, pokrájený česnek, sůl a prohříváme 5 minut.

V hrnci přivedeme k varu vývar a necháme bublat. Do pánve pak přilijeme vývar, aby byla rýže potopená a mícháme až se vstřebá. Přilijeme další část vývaru a takto postupujeme 20 minut. Rizoto odstavíme, nakonec přimícháme máslo a parmazán. Zdobíme tymiánem.