

Venkovské rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žlutá paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Panenský olivový olej 100 ml
- Česnek, lehce zmáčknutý 2 stroužek
- Zralý lilek, nakrájený na kostky 1 ks
- Cukety, na 1 cm silné, půlplátky 2 ks
- Třešňová rajčátka, překrojená 250 g
- Rýže na rizoto 250 g
- Suché bílé víno 100 ml
- Domácí drůbeží vývar 1 l
- Hladkolistá petrželka nasekaná 1 hrst
- Lístky bazalky 8 ks
- Máslo 50 g
- Máslo nastrouhané 50 g
- Parmazán, hobliny na ozdobení 1 hrst
- Mořská sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 220 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Papriky ožehněte nad otevřeným plamenem, až slupka začne černat a tvoří se na ní puchýře. (Můžete je nechat zhnědnout i v rozpálené troubě.) Dejte do plastového sáčku na 10 minut zapařit. Pak stáhněte slupku a papriky zbavte stopky i semen. Nakrájejte na nudličky a dejte stranou.□□

2) V hrnci na oleji zvolna opékejte asi minutu česnek. Pak ho vyjměte a vyhodte. Na ochucený olej vsypte lilek a cuketu a krátce, asi 3 minuty, opečte. Přidejte rajčátka a po dvou minutách vsypte rýži. Míchejte asi tři minuty, až se každé zrnko rýže obalí v připraveném základu. Přilijte víno a nechte ho odpařit. Pak vlijte sběračku vroucího vývaru a počkejte, až se vstřebá. Potom teprve přilijte další sběračku a za stálého míchání postup opakujte, až bude rýže uvařená, ale ještě al dente (pevná na skus); trvá to 15–20 minut podle druhu rýže. V polovině vaření vmíchejte papriky, bazalku a petrželku.□□

3) Rizoto stáhněte z ohně a přidejte do něj máslo a strouhaný parmazán – bude díky nim krásně krémové. Opepřete a případně dosolte. Podávejte ozdobené hoblinkami parmazánu a petrželkou.□□