

Špenátové rizoto s kuřecím masem a houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Rýže Arborio 500 g
- Máslo 50 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Šalotka 1 ks
- Suché bílé víno 150 ml
- Vývar 350 ml
- Špenátové listy 2 hrst
- Kuřecí prso 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Houby 1 hrst
- Parmezán 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Šalotku pokrájíme nadrobno a na másle a troše oleje si osmahneme, poté přisypeme rýži a osmahneme ji. Přihodíme nadrobno pokrájená kuřecí prsa, houby a osmahneme. Přilijeme víno a necháme jej odpařit. Poté přiléváme vývar a mícháme rýži. Ke konci přidáme špenátové listy pokrájené na menší kusy a promícháme s rýží. Osolíme a opepříme. Sundáme z plotny. Přidáme trochu másla, promícháme a můžeme podávat. Můžeme posypat hoblinkami parmezánu.