

Risotto con funghi (Rizoto s houbami)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Olej 100 ml
- Cibule menší 1 ks
- Rýže Carnaroli 320 g
- Bílé víno suché 200 ml
- Parmazán strouhaný 4 lžíce
- Mořská sůl 1 špetka
- Zeleninový vývar 500 ml
- Sušené hříbky 60 g
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Houby namočíme na 30 minut do vody.

V hrnci rozpustíme máslo s trochou olivového oleje a na mírném ohni zpěníme nakrájenou cibuli. Přisypeme rýži a dobře promícháme, podlijeme zeleninovým vývarem, přidáme okapané houby a víno. Rizoto zjemníme kouskem másla, posypeme parmazánem, osolíme, vše dobře promícháme a nakonec ozdobíme nasekanou petrželovou natí.

