

Rizoto s hráškem a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Slanina 250 g
- Střední cibule 1 ks
- Rýže 2 šálek
- Víno 1 šálek
- Čerstvě mletý pepř 1 ks
- Sůl 1 ks
- Horký slepičí vývar 3 šálek
- Nastrouhaný parmezán 1 šálek
- Mražený hrášek 4 šálek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu se silným dnem nebo ve velké pánvi opečeme slaninu, dokud nebude křupavá. Slaninu vyjmeme a odložíme stranou. Vypečený tuk necháme v hrnci. Pokud je třeba, přidáme ještě trochu olivového oleje a opečeme na něm nadrobno nakrájenou šalotku. Když šalotka zhnedne, přidáme rýži a mícháme cca 3 minuty. Potom přilijeme víno a mícháme, dokud rýže absorbuje. Potom postupně přidáváme po jedné naběračce slepičí vývar (další naběračku přidáme až tehdy, když se do rýže vsákne ta předchozí) a stále mícháme cca 20 minut, dokud rýže nebude uvařená. Ochutnáme a v případě přidáme koření nebo sůl. Na závěr přidáme hrášek, slaninu a parmezán. Vše promícháme a hned sundáme ze sporáku. Podáváme ihned.