

Rizoto s chřestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- dlouhozrnná rýže 300 g
- zelený chřest 200 g
- šunky prosciutto 150 g
- žampiony 150 g
- tvrdý sýr 50 g
- červená masitá paprika 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek
- olivový olej 1 lžice
- voda 300 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Chřest nakrájíme na 3 cm velké špalíčky, špičky dáme stranou, nakrájený chřest povaříme v mírně osolené vodě 15 minut, špičky přidáme 1 minutu před koncem, aby se nerozvařily a zůstali krásně křupavé, uvařený chřest scedíme a dáme stranou
2. Na olivovém oleji ve vysoké pánvi podusíme nakrájenou jarní cibulku i se zelenou natí, přidáme pokrájené žampiony, prosciutto, papriku a vše dusíme do měkka
3. Když se z podušené směsi odpaří voda, přidáme uvařenou a propranou dlouhozrnnou rýži,

promícháme

4. Pokrm osolíme, opepříme a necháme prohřát, jednotlivé porce rizota na talířích sypeme jemně strouhaným sýrem.