Luigiho houbové rizoto

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- žampióny 80 g
- Knorr Bujón Slepičí 2 l
- parmezán 1 hrst
- italská rýže 500 g
- houby 80 g
- margarín 60 g
- olivový olej 1 lžíce
- sušené hřiby 5 g
- sušená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve velkém hrnci osmahněte cibulku na 1/3 margarínu a na olivovém oleji. Přidejte čerstvé houby a nechte povařit. Dejte ale pozor, aby houby neztratily barvu. Přidejte rýži a sušené hřiby a přelijte vodou. Můžete ještě přidat olej nebo margarín
Přelijte houby s rýží připraveným vývarem Knorr. Rýži vařte za stálého míchání na mírném plameni a podle potřeby dolévejte bujón, dokud se do rýže téměř nevstřebá. To opakujte do té doby, dokud není rýže měkká.
Zrnka by však měla na skus zůstat tvrdší, konzistence rizota je spíše řidší. Celé vaření by nemělo

trvat déle jak 30 minut. Sundejte rizoto z plotny a vmíchejte do něj zbytek margarínu. Můžete dochutit pepřem. Na závěr ozdobte hoblinkami parmezánu.