

Permezánové rizoto s plátky z hovězí svíčkové

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- **Parmezánové rizoto:**

- rýže Carnaroli 320 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 120 g
- Bílé víno suché 200 ml
- Parmazán 5 lžíce
- Mořská sůl 1 špetka
- Zeleninový vývar 500 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka

- **Hovězí svíčková:**

- Hovězí svíčková 300 g
- Mořská sůl 1 špetka
- Pepř barevný 1 špetka
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Máslo rozpustíme v hrnci, přidáme nadrobno pokrájenou malou cibuli a na mírném ohni ji zpěníme. Přisypeme rýži Carnaroli a mícháme, dokud se nespojí s máslem a cibulkou a nezesklovatí. Zalijeme ji bílým suchým vínem, které necháme odpařit a postupně přiléváme zeleninový vývar. Vývaru vždy jen tolik, aby byla potopená. Jakmile jej rýže vsákne, přidáme další. Dusíme takto cca 20 minut . Pak přidáme kousek másla, 5 lžic najemno nastrouhaného parmazánu, dle potřeby osolíme a opepříme a smícháme. Necháme chvíli odležet.

Mezitím na rozpálené pánvi s olejem zprudka z obou orestujeme hovězí svíčkovou, kterou jsme si osolili a opepřili. Maso dáme stranou odležet. Do výpeku na pánvi přidáme máslo a jen trochu promícháme. Již nesmažíme. Rizotto dáme na talíř, hovězí svíčkovou pokrájíme na tenké nudličky a vložíme na rizoto a šťávu z masa s výpekem smícháme ještě jednou v pánvi a trochu jí nalijeme vedle rizota.

Na talíři můžeme ještě ozdobit rukolou