Rizoto s kuřecím masem II

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Rýže 350 g
- Bílé víno 200 ml
- Kuřecí vývar 1 l
- Zakysaná smetana 50 g
- Máslo 25 g
- Kopr 2 lžíce
- Kuřecí prsa 150 g
- Parmazán 1 miska
- Citronová kůra k servírování, hoblinky 4 lžíce
- Výhonky chřestu 6 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozpalte dvě lžíce olivového oleje, přidejte cibuli a 3–5 minut ji opékejte. Pak přidejte česnek a po dvou minutách vsypte rýži. Promíchejte ji, aby se všechna zrnka obalila tukem, pak ji zalijte

vínem a nechte jej odpařit. Postupně vlévejte vývar – vždy jen tak, aby byla ponořená. Každou další dávku vlijte, až když rýže absorbuje předchozí. Pak vmíchejte smetanu, zjemněte máslem a vmíchejte kopr. Na zbylém oleji opečte kuřecí maso a vmíchejte do rizota. Servírujte posypané parmazánem a citronovou kůrou, s kousky spařeného chřestu.