Risotto se slávkami

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Slávek 500 g
- Suché bílé víno 200 ml
- Bobkový list 1 ks
- Jalovec 5 kulička
- Černý pepř 5 kulička
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Rýže na risotto 250 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Zeleninový vývar 800 ml
- Čerstvě nasekaná petrželka 2 lžíce
- Máslo 70 g
- Strouhaný parmazán 4 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Slávky očistěte a důkladně omyjte. Otevřené vyhoďte. Víno svařte s bobkovým listem, jalovcem a pepřem. Vhoďte slávky a vařte asi 5 minut. Sceďte (trochu si uschovejte) a ty, které se neotevřely, vyhoďte. Asi 8 slávek si dejte stranou na ozdobu, zbytek vyloupejte. Cibuli a česnek nakrájejte

najemno a nechte zesklovatět na oleji. Přidejte rýži a nechte rovněž lehce zesklovatět a podlijte trochou ý´vývaru ze slávek. Osolte. Když se tekutina vsákne, podlijte naběračkou zeleninového vývaru a postup opakujte, dokud rýže není obalená krémovou hmotou a uvařená na skus. Trvá to 15 až 20 minut. Na poslední asi 2 minuty vmíchejte vyloupané slávky a nasekanou petržel. Stáhněte z plotny a míchejte studené máslo a parmazán.