

Rizoto se slaninou a hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražený hrášek 225 g
- Máslo 50 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Libová slanina 125 g
- Malá cibule 1 ks
- Zeleninový vývar 1 l
- Rýže arborio 230 g
- Suché bílé víno 150 ml
- Šafrán 1 špetka
- Čerstvá petrželka 2 lžíce
- Sekaný estragon 1 lžička
- Čerstvý parmazán 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrášek nasypeme do vroucí vody, krátce povaříme a propláchneme studenou vodou. Polovinu másla rozpustíme na pánvi, přilijeme olej, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a vyškváříme ji dozlatova.

Přisypeme nasekanou cibulku a smažíme asi 5 minut. Vývar v hrnci přivedeme k varu. Jakmile cibulka změkne a zprůsvitní, nasypeme na ni propláchnutou rýži a pořádně ji promícháme tak, aby bylo každé zrnko obaleno tukem. Přilijeme vínem a dále promícháváme a vaříme až do chvíle, kdy se prakticky úplně odpaří. V tomto okamžiku začneme postupně přilévat po naběračkách horký vývar. Rýže bude pomalu vstřebávat tekutinu, takže stále promícháváme a přiléváme vývar.

Asi po 15 minutách přidáme taky špetku šafránu s nálevem, sůl a pepř a dále mícháme a přidáváme vývar.

Jakmile je rýže téměř hotová, přidáme nastrouhanou citronovou kůru, šťávu a bazalkové lístky.

Promícháme, a pokud je konzistence rizota ideální, stáhneme z ohně.

Ochutnáme, zda je dost slané a opepřené, a přidáme zbytek másla a parmazán.