

Houbové rizoto 1

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 1 stroužek
- šalvěj 1 snítka
- olivový olej 1 lžíce
- vroucí voda 1.25 hrnek
- mladé žampiony 230 g
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- strouhaný parmazán 4 lžíce
- kulatozrná rýže 1.25 hrnek
- cibule 1 ks
- bílé víno 0.5 hrnek
- zeleninový vývar 3 hrnek
- sušené houby porcini 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Stroužek česneku nakrájíme na plátky. Šalvěj nakrájíme nadrobno a žampiony na plátky.

Sušené houby porcini dáme do misky, přelijeme vroucí vodou a necháme 30 minut bobtnat. Potom je

přeneseme naběračkou s otvory na prkénko a nakrájíme nadrobno. Tekutinu, ve které se máčely, přecedíme přes síto vyložené kávovým filtrem a uchováme pro další použití.

V hrnci se silným dnem rozehtřejeme olivový olej, přidáme cibuli, česnek a šalvěj a opékáme je za častého míchání 5 minut. Potom přidáme rýži a opékáme ji za stálého míchání 3 minuty. Podlijeme bílým vínem a mícháme, dokud se tekutina nevstřebá. Vmícháme sušené i čerstvé houby, přilijeme tekutinu, ve které se máčely sušené houby, a velkou naběračku zeleninového vývaru.

Za stálého míchání vaříme, dokud se tekutina nevstřebá. Přiléváme vývar, dokud ho všechno nespotřebujeme. Rýže by měla být měkká, nesmí se však rozvařit.

Hrnci odstavíme, do rizota vmícháme parmazán a podle chuti je osolíme a opepříme. Rizoto rozdělíme na nahřáté talíře, ozdobíme hoblinkami parmazánu a podáváme.