Krémové rizoto s řepou

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Červená řepa 500 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Cibule, nadrobno nasekaná 1 ks
- Česnek, utřený nožem 1 stroužek
- Kulatozrnná rýže 250 g
- Bílé víno 150 ml
- Zeleninový bujon horký 700 ml
- Parmazán 1 hrst
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Čerstvý kopr 1 hrst

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Řepu oloupejte a nakrájejte na měsíčky. Přendejte je na plech vyložený pečícím papírem, zastříkněte lžící oleje, osolte a pečte hodinu nebo dokud řepa nezměkne. Ke konci pečení v hrnci rozpalte zbylý olej a máslo, vsypte cibuli a 3-5 minut opékejte, přidejte česnek a po minutě přidejte rovněž rýži. Promíchejte, aby se dokonale obalila tukem, přilijte víno, přiveďte k varu a nechte 5 minut probublávat. Promíchejte, vlijte vývar, opět promíchejte, přiklopte a

dejte na 15 minut do trouby, aby rýže změkla. Řepu vyndejte z trouby. 1/4 rozmixujte na hladké pyré, zbytek pokrájejte nadrobno. Rýži vyjměte z trouby, vmíchejte do ni pyré, pokrájenou řepu, většinu parmazánu. Podávejte s kopečkem zakysané smetany, posypané koprem a zbylým parmazánem.