

Houbové rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar 750 ml
- Máslo 2 lžíce
- Šalotka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Rýže Arborio 370 g
- Bílé víno suché 125 ml
- Houby - nakrájené na plátky 400 g
- Parmazán 1 hrst
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. V kastrolu rozpálím lžíci olivového oleje se lžící másla a zesklovatím šalotku, pak přisypu rýži a nechám minutu opékat. Přidám víno a dvě minuty vařím, aby se vypařil alkohol.
2. Snížím teplotu a do kastrolu s rýží přidám jednu naběračku vývaru a míchám, dokud se tekutina nevsákne do rýže. A tak pokračuji naběračku po naběračce, dokud nespotřebuji skoro všechnu vývar a rýže nezměkne. Rýži přitom stále míchám.
3. V pánvi rozehřeju lžíci olivového oleje, přidám houby a asi čtyři minuty je nechám dusit, dokud nezměknou. Houbovou směs osolím a opepřím a pak přidám do rýže s poslední naběračkou vývaru. Promíchám a nechám pár minut společně prohřát.
4. Úplně nakonec pánev sundám z plotny a vmíchám půl hrsti parmazánu a lžíci másla. Teplé rizoto servírují na talíře. Posypeme zbytkem parmazánu.

TIP- Skutečně italské rizoto se povede jen s rýží arborio