

Slaninové rizoto Arborio

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Zeleninový vývar 1 l
- Bílé víno - Ryzlink Rýnský 350 ml
- Libová slanina nakrájená na kostičky 200 g
- Pórek nakrájený na kolečka 3 ks
- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Nakrájená šalotka 2 ks
- Rýže Arborio 300 g
- Parmazán strouhaný 100 g
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžici oleje orestujte do křupava slaninu. V hrnci rozehejte 2 lžíce oleje a 2 lžíce másla, přidejte šalotku a pórek, zvolna restujte 10 minut.

Přidejte propláchnutou rýži, zalijte vínem, míchejte. Přibližně po 5 minutách přidejte vývar a rýži za občasného míchání uvařte.

Uvařenou rýži podle chuti osolte. Odstavte z ohně, vmíchejte parmazán a slaninu, přikryjte a nechte ještě 5 minut dojít.