

Houbové rizoto I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vývar 7 dl
- Rýže na rizoto 300 g
- Houby 200 g
- Suché bílé víno 1 dl
- Olivový olej 0.6 dl
- Máslo 60 g
- Strouhaný parmazán 40 g
- Cibule 40 g
- Hoblinky parmazánu 1 lžíce
- Tymián 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vývar necháme zvolna probublávat. Mezitím v kastrolu orestujeme na dvou třetinách rozpáleného oleje najemno nakrájenou oloupanou cibuli. Přidáme propranou rýži a za stálého míchání pomalu restujeme asi 2 minuty. Přilijeme víno a mícháme, dokud se tekutina neodpaří. Rýži podlijeme naběračkou vývaru a vaříme, dokud se vývar nevstřebá. Tento postup opakujeme asi 15 - 20 minut, dokud není rýže měkká. Houby nakrájíme na kousky, zprudka je orestujeme na zbylém oleji a ochutíme tymiánem a solí. Rýži odstavíme, přimícháme máslo, houby a nakonec parmazán. Rizoto rozdělíme na talíře, posypeme je hoblinkami parmazánu a ihned horké podáváme.

