

Italské rizoto se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kulatozrnná rýže 400 g
- Šunka 200 g
- Cibule 1 ks
- Smetanový sýr 150 g
- Máslo 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Zeleninový vývar 1 l
- Bílé víno 200 ml
- Strouhaný parmazán 80 g
- Zelená petrželka nasekaná 1 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme najemno Zpěníme na oleji. Přidáme rýži a šunku, kterou nakrájíme na nudličky. Krátce osmahneme. Zalijeme vínem a mícháme, dokud se víno neodpaří. Pak přidáme polovinu vývaru, osolíme a za častého míchání vaříme, dokud rýže nezměkne. Podle potřeby doléváme vývar. Pokud dojde, doléváme horkou vodu. Máslo rozpustíme, přidáme k němu trochu vývaru a rozdrobený smetanový sýr. Za stálého míchání vaříme do rozpuštění sýra. Sýrovou omáčku vlijeme do hrnce s uvařenou měkkou rýží, přidáme posekanou zelenou petrželku a důkladně promícháme. Podle chuti dosolíme. Na talíři posypeme parmazánem.