Chřestové rizoto

Kategorie: Pokrmy

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 15 g
- Česnek 3 stroužek
- Cibule červená 1 ks
- Chřest bílý čerstvý 6 ks
- Hrášek mražený 100 g
- Rýže arborio 300 g
- Zeleninový vývar 1 l
- Smetana 175 ml
- Sůl 1 špetka
- Tvrdý sýr 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na velké pánvi rozpustíme máslo. Když začne pěnit, přidáme rozdrcené stroužky česneku a najemno nakrájenou červenou cibuli. Smažíme doměkka 3 - 5 minut. Chřest řádně očistíme. Ořežeme a seřízneme tvrdší konce, nakrájíme na asi 3 cm kousky a přidáme na pánev k cibuli a česneku.

Vsypeme rýži a mícháme, aby se zrnka obalila máslem, smažíme asi 2 minuty. Přidáme sběračku horkého zeleninového vývaru a pomalu vaříme za stálého míchání, dokud se tekutina nevyvaří. Dále přidáváme vývar po sběračkách, zhruba po 10 minutách přisypeme mražený hrášek. Takto vaříme ještě dalších 10 - 15 minut do změknutí rýže, během této doby stále přidáváme po sběračkách vývar.

Poté přilijeme smetanu a ještě mírně vaříme, dokud se nevsákne a dochutíme solí.