

Hráškové rizoto II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kulatozrná rýže 400 g
- Zeleninový vývar 1.2 l
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Hrášek 500 g
- Máslo 1 lžíce
- Parmazán 100 g
- Cibule 1 ks
- Olivový olej 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V zeleninovém vývaru uvaříme hrášek doměkka. Scedíme, vývar uchováme, polovinu hrášku rozmixujeme na kaši. Na rozpáleném oleji osmahneme najemno pokrájenou cibuli do zesklodatění. Přisypeme rýži a krátce osmažíme. Rýži podlijeme 2 naběračkami horkého vývaru a za stálého míchání vaříme na mírném plameni. Jak se vývar vsakuje do rýže, přiléváme postupně další, dokud rýže nebude měkká (trvá to asi půl hodiny). Nestačí-li nám vývar, použijeme horkou vodu. Asi z třetiny parmazánu nastrouháme hoblinky na ozdobu, zbytek nahrubo nastrouháme. Řídké rizoto dochutíme solí a čerstvě namletým pepřem. Vmícháme kousek másla, rozmixovaný i celý hrášek a nastrouhaný sýr.