

Pohankové rizoto po italsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 1 malá odměrka
- cibule 2 ks
- pohanka 500 g
- zeleninový bujon 2 kostka
- voda 500 ml
- strouhaný parmezín 200 g
- máslo 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji zpěníme cibuli, přidáme v horké vodě propláchnutou pohanku a orestujeme. Postupně přiléváme předem uvařený zeleninový vývar.

Pohanka musí být ponořená. Stále mícháme, a pokud se vývar vyvaří, opět jej přiléváme. Takto postupujeme asi 20–25 minut, dokud není pohanka měkká. Odstavíme, přidáme kousek másla a nastrouhaný parmezán. Osolíme a opepříme.