



Chřestové rizoto s hráškem

Ingredience

kulatozrná rýže (např. Arborio): **150 g**

zelený chřest - svazek: **1 ks**

hrášek (může být i mražený): **100 g**

cibule: **1 ks**

zeleninový vývar: **600 ml**

suché bílé víno: **100 ml**

olivový olej: **4 PL**

máslo: **1 PL**

parmezán

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Na rozehřátém oleji necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme rýži, orestujeme a zalijeme vínem. Víno necháme odpařit a přidáme naběračku horkého vývaru. Při mírné teplotě a za občasného zamíchání necháme vývar vsáknout do rýže. Přidáme další naběračku vývaru a postup opakujeme, až je rýže...

Chřestové rizoto s hráškem - recept

Na rozehřátém oleji necháme zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme rýži, orestujeme a zalijeme vínem. Víno **necháme odpařit** a přidáme naběračku horkého vývaru. Při mírné teplotě a za občasného zamíchání necháme vývar vsáknout do rýže. Přidáme další naběračku vývaru a postup opakujeme, až je rýže měkká. To bude trvat **asi 20 - 25 minut**.

Mezitím na jiné pánvi rozehřejeme trochu oleje a necháme na něm orestovat nakrájený chřest. Hrášek vhodíme do vroucí osolené vody a uvaříme do poloměkka. Chřest a hrášek vmícháme **asi 5 minut před koncem** vaření do rýže.

Chřestové rizoto s hráškem nakonec zjemníme vmícháním másla a ozdobíme hoblinkami parmezánu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí