



Italské rizoto s kuřecím masem

Ingredience

kuřecí maso: **200 g**
rýže: **150 g**
olivový olej: **2 PL**
cibule: {0,5}
česnek: {1}
bílé víno: **50 ml**
kuřecí vývar: **350 ml**
strouhaný parmazán: **2 PL**
citron: {0,5}
máslo: **10 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

V hrnci rozpálíme dvě lžíce olivového oleje, přidáme cibuli pokrájenou na menší kostičky a opékáme dozlatova. Poté přidáme česnek nakrájený na tenká...

Italské rizoto s kuřecím masem - recept

V hrnci rozpálíme dvě lžíce olivového oleje, přidáme cibuli pokrájenou na menší kostičky a opékáme dozlatova. Poté přidáme česnek nakrájený na tenká kolečka a po dvou minutách přidáme rýži.

Promícháme ji s olejem, zalijeme vínem a počkáme, než se víno odpaří. Poté postupně přiléváme vývar - vždy po částech, tak, aby byla rýže ponořena. Další dávku vývaru přidáváme hned, co rýže nasaje předchozí.

Na závěr vmícháme pro zjemnění máslo. Přidáme citronovou kůru, díky které získá rizoto z kuřecího masa krásnou vůni.

V pánvi na dvou lžicích oleje opečeme kuřecí maso nakrájené na kostky, jemně osolíme a přidáme k rizotu. Italské rizoto s kuřecím masem podáváme posypané parmezánem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí