

# Recepty



## Pravé italské rizoto

Ingredience

kulatozrnná rýže: **200 g**

cibule: **1 ks**

vývar: **700 ml**

bílé víno: **50 ml**

parmazán: **50 g**

máslo: **40 g**

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Super zdravé, doporučujem

**Na polovině másla na mírném ohni osmahneme cibulku spolu s česnekem, přidáme nepropláchnutou italskou rýži a necháme 2 minuty orestovat. Přilijeme...**

## Pravé italské rizoto - recept

Na polovině másla na mírném ohni osmahneme cibulku spolu s česnekem, přidáme nepropláchnutou italskou rýži a necháme 2 minuty orestovat. Přilijeme víno, necháme odpařit a po částech přiléváme vývar - vždy po troškách a až poté, co rýže vše absorbuje. Neustále mícháme a vaříme přibližně 20 - 25 minut, až je rýže tzv. na skus. Nakonec do rizota zamícháme zbytek másla.

Když je **pravé italské rizoto** hotové, naservírujeme jej na talíře a ozdobíme parmazánem a

bylinkami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí