

Recepty



Vepřové rizoto s houbami

Ingredience

kulatozrná rýže: **150 g**
vepřová kýta nebo panenka: **250 g**
čerstvé houby: **100 g**
zeleninový vývar: **250 ml**
suché bílé víno: **100 ml**
červená paprika: **1 ks**
jarní cibulka: **1 ks**
červená cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
strouhaný parmezán: **2 PL**
petrželka: **1 PL**
máslo: **1 PL**
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vepřové maso, očištěné houby a papriku nakrájíme na menší kousky, cibuli a jarní cibulku nadrobno, česnek prolisujeme. Cibuli a bílou část jarní cibulky necháme zesklivatět na másle, které jsme nechali rozpustit v troše oleje. Přidáme rýži a krátce orestujeme. Zalijeme bílým

vínem a necháme odpařit...

Vepřové rizoto s houbami - recept

Vepřové maso, očištěné houby a papriku nakrájíme na menší kousky, cibuli a jarní cibulku nadrobno, česnek prolisujeme. Cibuli a bílou část jarní cibulky necháme zesklovatět na másle, které jsme nechali rozpustit v troše oleje. Přidáme rýži a krátce orestujeme. Zalijeme bílým vínem a necháme **odpařit alkohol**. Přidáme naběračku vývaru a necháme dusit, až se vývar vsákne. Přidáme další naběračku a tak postupujeme až do vypotřebování vývaru a **až je rýže měkká**.

Na troše rozehřátého oleje zprudka orestujeme osolené a opepřené maso společně s houbami, paprikou a česnekem, zmírníme teplotu a **dusíme doměkka**. Rizoto, masovou směs a parmezán promícháme.

Vepřové rizoto s houbami posypeme petrželkou a natí z jarní cibulky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí