



## 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**  
másto: **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...**

## 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 zesklivatět 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 parmežán promícháme.

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

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí