



Krémové chřestové rizoto

Ingredience

rýže Arborio: **150 g**
zelený chřest - svazek: **1 ks**
malá cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
parmazán: **50 g**
vývar: **500 ml**
bílé víno: **50 ml**
máslo: **50 g**
čerstvý tymián - snítek: **2 ks**
olivový olej: **2 PL**
citronová šťáva
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Chřest očistíme a pokrájíme na malé kousky. V hluboké pánvi rozežřejeme olivový olej. Orestujeme cibuli s česnekem. Přidáme chřest a rýži. Restujeme asi 5 minut. Poté přilejeme bílé víno, necháme ho odpařit a přidáme trochu horkého vývaru. Až se vývar v rýži...

Krémové chřestové rizoto - recept

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Chřest očistíme a pokrájíme na malé kousky. V hluboké pánvi rozežřejeme olivový olej. Orestujeme cibuli s česnekem. Přidáme chřest a rýži. **Restujeme asi 5 minut.** Poté přilejeme bílé víno, necháme ho odpařit a přidáme trochu horkého vývaru. Až se vývar v rýži vstřebá, přilejeme další naběračku vývaru. Takto pokračujeme do změknutí rýže.

Když je rýže téměř měkká přidáme do rizota citronovou šťávu, nasekané lístky tymiánu a strouhaný parmazán. Důkladně promícháme. Dochutíme solí a pepřem. Rizoto necháme 5 minut odstát.

Krémové chřestové rizoto podáváme posypané parmazánem. Skvěle chutná s bílých suchým vínem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí