



Kuřecí rizoto s hráškem

Ingredience

kuřecí maso: **200 g**
rýže - hrnek: **1 ks**
cibule: **1 ks**
mražený nebo čerstvý hrášek: **200 g**
kuřecí vývar: **500 ml**
bílé víno: **100 ml**
česnek - stroužky: **2 ks**
máslo: **1 PL**
olivový olej: **2 PL**
parmazán: **100 g**
máslo na dokončení
čerstvý tymián

STUPĚŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Rýži několikrát propláchneme. Do hrnce nalejeme olej a máslo, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a orestujeme ji. Vsypeme rýži a asi 10 minut za stálého míchání restujeme. Poté přidáme nasekaný česnek a víno, které necháme zcela odpařit. Přidáme trochu vývaru a mícháme. Tento postup opakujeme do...

Kuřecí rizoto s hráškem - recept

Rýži několikrát propláchneme. Do hrnce nalejeme olej a máslo, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a orestujeme ji. Vsypeme rýži a asi 10 minut za stálého míchání restujeme. Poté přidáme nasekaný česnek a víno, které necháme zcela odpařit.

Přidáme trochu vývaru a mícháme. Tento postup opakujeme do změknutí rýže zhruba 10 - 20 minut. Hrášek zalejeme vařící vodou a následně jej prudce zchladíme v ledové vodě. Poté jej před koncem přidáme do rizota společně s lístky čerstvého tymiánu. Promícháme.

Ihned po uvaření do **kuřecího rizota s hráškem** přidáme nastrouhaný parmazán a 2 lžíce másla. Důkladně promícháme a podáváme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí