

ŠAFRÁNOVÉ RIZOTO

Jedno z neznámějších italských rizot. Recept pro 4 osoby.



Suroviny

320 g rýže arborio
70 g másla
1 pytlík mletého šafránu
50 g mrkvy
1 cibule

1 dl bílého vína
hovězí vývar
60 g strouhaného sýra Gran Moravia
sůl

Příprava:

Ve vyšším kastrolu rozpustíme 40 g másla a orestujeme cibulku nakrájenou na jemno. Přidáme morek z kosti, který se po chvíli rozpustí, a zasypeme rýží. Podlijeme bílým vínem a dobře promícháme. Podle potřeby přidáváme vývar, aby se rýže dobře nasákla. Nakonec přidáme mletý šafrán rozmíchaný ve vlažné vodě. Rýže se zbarví do žluta. Kastrol stáhneme z ohně a vmícháme zbytek másla, posypeme strouhaným Gran Moravia, dochutíme soli.



PRVNÍ CHODY



RÝŽE



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST