RISOTTO S ČERVENOU ČEKANKOU A SÝREM GRAN MORAVIA

Zajímavá zeleninová varianta rizota se sýrem Gran Moravia a balzamikem.

Suroviny

cibule
máslo
olej
350 g rýže Carnaroli
2 dcl červeného vína
zeleninový vývar
červená čekanka
balzamický olej
sýr Gran Moravia

Příprava:

Na másle a trošce oleje nechte zpěnit cibulku, přisypte rýži a lehce osmažte. Přidejte červené víno a nechte vypařit, pak postupně podlévejte zeleninovým vývarem a vařte 20 minut. 5 minut před koncem vaření přidejte na drobno nakrájenou čekanku, vypněte plotnu a přidejte trochu másla. Posypte sýrem Gran Moravia a dle chuti zakápněte balzamickým octem.

PRVNÍ CHODY | RÝŽE | 10' PŘÍPRAVA | 20' VAŘENÍ | NÍZKÁ OBTÍŽNOST