

## RISOTTO SE ŠALVĚJÍ, PINIEMI A GRAN MORAVIA

### Krémové risotto s piniovými semínky a hoblinkami sýru Gran Moravia



#### Suroviny

300 g rýže  
 40 g hoblinek Gran Moravia  
 20 g piniových semínek  
 20 g másla  
 1 malá cibule, 1 malá mrkev  
 1 sáček šafránu  
 ½ řapíkatého celeru  
 šalvěj  
 1 l vývaru  
 sůl, pepř

#### Příprava:

Dejte ohřívat vývar. Olupejte cibuli, mrkev, řapíkatý celer a nasekejte najemno, zeleninu asi 5 minut orestujte na másle na mírném ohni a stále míchejte. Osolte, zalijte jednou naběračkou vařícího vývaru a vařte 15 minut, v případě potřeby přidejte vývar.

V hrnci rozpusťte máslo a opražte na něm rýži, přidejte naběračku vývaru, promíchejte a postupně přidávejte zbývající vývar tak, aby byla rýže stále zpola ponořená, v jedné naběračce přidávaného vývaru rozpusťte šafrán. Vypněte plamen a přidejte zeleninu, piniová semínka, zamíchejte a servírujte posypané hoblinkami Gran Moravia, šalvějí a pepřem.



První  
chody



Rýže



15 minut  
Příprava



15 minut  
Vaření



Nízká  
obtížnost