



### Suroviny

**250 g rýže vialone nano nebo arborio**

250 g vyloupaného hrášku

**80 g másla**

1 cibule

1 stroužek česneku

nasekaná celerová nať

1 ½ litr vývaru

**nastrouhaný sýr Gran Moravia  
sůl**

**extra panenský olivový olej**

## RISI E BISI

Tradiční první chod oblasti Benátska je skvělý zejména na jaře, kdy je k dispozici čerstvý hrášek. Můžete jej připravit i se sušeným hrachem namočeným přes noc ve vodě, nebo vylepšit přidáním na jemno nakrájené a osmažené pancetty. Suroviny pro 4 osoby.

### Příprava:

Na směsi oleje a másla osmahněte cibuli, česnek a nasekanou celerovou nať. Odeberte česnek a přidejte hrášek, po několika minutách přidejte také rýži. Postupně přilívejte teplý vývar tak, jak se bude vstřebávat, a vařte. Nakonec vmíchejte máslo a Gran Moravia. Konzistence musí být hebká, ale ne příliš vodová.



PRVNÍ CHODY



RÝŽE



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST