

První chody

Rýže

5 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



## SUROVINY

- 250 g italské rýže typu Carnaroli nebo Arborio
- cca 600 ml silného kuřecího vývaru
- čerstvý tymián a rozmarýn
- cca 3 dcl červeného vína
- cibule
- cca 3 cm kostka másla
- strouhaný sýr Gran Moravia
- kapka olivového oleje

Jednoduchý recept na risotto z italské Umbrie.

## Příprava:

Osmahněte na rozpuštěném másle nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte tymián a rozmarýn. Na zezlátlou cibuli přidejte rýži a opražte ji za stálého míchání. Rýži zalijte vínem a nechte ho vypařit, postupně potom přidávejte horký vývar do rýže a průběžně míchejte (nalijete pár naběraček vývaru na rýži, mícháte a necháte vstřebat – takto pokračujete). Rýže se takto vaří cca 18-20 minut. Jakmile je rýže „al dente“, dáte ji stranou, opepříte, přidáte malou kostku másla a větší hrst nastrouhaného sýra a pomalu do rýže vmícháte a necháte chvílku odpočinout. Podávejte posypané sýrem.