

JARNÍ RISOTTO

Lehké jarní risotto s čerstvou zeleninou, kde hraje prim chřest.



Suroviny

½ kg vyloupaného čerstvého hrášku
svazek mrkve
svazek chřestu
1,5 l kuřecího vývaru
2 dc bílého vína
500 g rýže arborio
1 nadrobno nakrájená šalotka
extra panenský olivový olej
sůl a pepř dle chuti
100 g sýru Gran Moravia
šťáva z 1 citronu

Příprava:

Zeleninu osolte a opeřete. Hrášek povařte krátce nad párou. Mrkev rozkrájejte na podélné plátky a vařte do poloměkka. Chřest oloupejte a uvařte nad párou. Zelenina musí zůstat křupavá. V hrnci osmahněte na olivovém oleji šalotku a rýži. Po pár minutách přidejte sůl a pepř. Zalijte bílým vínem a nechte odpařit. Postupně přilévejte vývar, ale vždy až se tekutina úplně vstřebá. Rizoto stále míchejte. Asi za 20 minut bude rýže hotová. Sundejte z ohně, zakapejte citronovou šťávou a vmíchejte sýr. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem. Podávejte horké obložené zeleninou.



První
chody



Rýže



15 minut
příprava



30 minut
vaření



Nízká
obtížnost