Hovězí líčka s krémovým hráškovým rizotem

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí líčka připravíme dle návodu na pytlíku např. v pečící troubě. Troubu předehřejeme na 220˚C. Maso se šťávou vyjmeme z varného sáčku a vložíme do zapékací nádoby. Nádobu zakryjeme a pečeme po dobu 25 -30 minut. V případě potřeby lehce podlijeme vodou. Po té si připravíme rizoto. V kastrolu rozehřejeme olivový olej, přidáme bylinky a rýži na rizoto, kterou neproplachujeme. Rýži orestujeme, přidáme celý stroužek česneku, který na konci vyjmeme, osolíme. Zalijeme vývarem, bílým vínem a vaříme než je rýže „al dente“. Během vaření doléváme vývar. Konzistence rizota má být lehce tekutá. Nakonec přidáme kuličky hrášku, máslo a strouhaný sýr. Rizoto podáváme s hovězími líčky. Nakonec zdobíme hráškovými výhonky pokapanými olivovým olejem.

Ingredience

- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 30 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 200 g
- **Hovězí líčka 300 g** - 300 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE