

Barevné rizoto

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Oloupeme chřest (12 stonků), nakrájíme mrkev, cuketu, celer, cibuli a česnek, připravíme si hrášek. Vše osmahneme na olivovém oleji a přidáme rýži. Zakápneme vínem, přidáme bobkový list a víno, necháme odpařit. Poté vlijeme zeleninový vývar, přidáme chřest a za stálého míchání necháme 15 minut na mírném ohni vařit. Odstavíme z plotýnky, přidáme máslo a strouhaný parmazán.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Cuketa** - 150 g
- **Chřest zelený** - 100 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Celer řapíkatý** - 80 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 60 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 425 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g
- **Lagris rýže parboiled 500 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

