Hráškové rizoto se sýrovou omáčkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Na másle necháme zpěnit najemno nakrájený česnek. Do základu nalijeme 200 ml vývaru a necháme zavařit a zredukovat na polovinu. Poté přilijeme smetanu do omáčky a přidáme nastrouhaný sýr. Omáčku vaříme, dokud se nerozpustí všechen sýr. Půl litru vývaru přivedeme k varu a dáme do něj vařit hrášek na 10 minut. Hotový hrášek, hrst bazalky, mátu a trochu vývaru rozmixujeme v pyré. V hrnci rozpustíme máslo s olivovým olejem, necháme na něm zpěnit cibuli, poté přidáme česnek a necháme ještě 2 minuty rozvonět. Na cibulový základ přidáme rýži a dvě minuty opékáme. Poté podlijeme vínem, víno necháme postupně odpařovat a stále mícháme. Jakmile se víno odpaří, začneme postupně přilévat zeleninový vývar a stále promícháváme. Před dokončením rizota začneme po naběračkách přidávat hráškové pyré a dvě naběračky vývaru. Do hotového rizota vložíme máslo a parmazán a necháme před podáváním 10 minut odležet.

Ingredience

- **Ředkvičky** - 30 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Parmazán 100 g** - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 450 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 500 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 20 g
- **Cheddar 45% 150 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE