

Čekankové rizoto s ovčím sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3563 kalorií , **330 g** cukrů , **232 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/cekankove-rizoto-s-ovcim-syrem>

Příprava

Šalotku nakrájíme na jemno a zpěníme ji na olivovém oleji. Poté přidáme rýži a chvíli restujeme. Zalijeme vínem a necháme odpařit. Poté přidáme naběračku kuřecího vývaru a nakrájenou čekanku (nejlépe červenou). Dusíme za občasného přilévání vývaru asi 20 minut. Poté odstavíme, necháme trochu zchladnout a vmícháme máslo, strouhaný parmezán a sůl podle chuti. Necháme rozpustit. Rozdělíme na talíře a podáváme ozdobené ovčím sýrem, slaninou a balsamicem.

Ingredience

- 1 lžice olivového oleje
- 4 lžice parmezánu
- 1 lžička soli
- 1 ks šalotky
- 100 g ovčího sýru
- 320 g kulatozrné rýže
- 200 ml červeného vína
- 500 ml drůbežího vývaru
- 500 g čekanky štěrbáku (endivie)
- 150 g másla
- 100 ml aceta balsamica
- 200 g slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

