

Rizoto s houbovou míchanicí



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1992 kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/rizoto-s-houbovou-michanici>

Příprava

Houby očistíme, ořeme vlhkou utěrkou, popřípadě je rozkrájíme. V kastrolu rozehejeme 1 lžíci másla a houby na něm opékáme asi 10 minut. Osolíme a opepříme. Piniové jádra v pánvi opražíme nasucho dozlatova. Šalotku a česnek oloupeme a nasekáme. Tymián opereme a otrháme lístky. V dalším kastrolu rozehejeme druhou lžici másla a opečeme na něm šalotku a česnek tak, aby trochu získaly barvu. Přidáme rýži (nevařenou) a za stálého míchání ji zesklivatíme. Nakonec vmícháme tymián. Rýži podlijeme bílým vínem a tekutinu necháme vsáknout. Pomalu přiléváme vývar, vždy jen tak, aby byla rýže přikryta. Za časného míchání dusíme přibližně 20 minut. Rizoto by mělo mít krémovou konzistenci. Parmazán nastroháme, spolu s opečenými houbami vmícháme do rýže a prohřejeme. Výrazně osolíme a opepříme. Rizoto můžeme servírovat. Na talíři jej posypeme opraženými piniemi.

Ingredience

- 300 g jakýchkoliv hub
- 2 lžíce másla
- sůl a pepř dle chuti
- 2 lžíce piniových jader
- 4 šalotky
- 1 stroužek česneku
- 4 snítky tymiánu
- 400 g kulatozrné rýže
- 100 ml bílého vína
- 1 l zeleninového vývaru
- 30 g parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod