Rizoto s chřestem

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

1058 kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: https://srecepty.cz/rizoto-s-chrestem

Příprava

Rozpustíme si máslo a orestujeme na malé kostičky nakrájenou cibuli a česnek, dokud nezesklovatí. Přidáme suchou rýži a důkladně smícháme. Přilijeme víno, přisypeme kurkumu a vaříme asi 1 minutu. Přidáme vývar a přiklopíme pokličkou a za občasného promíchání necháme vařit asi 15 minut. Z chřestu odkrojíme tuhé konce a nasekáme ho nadrobno. V horké osolené vodě vaříme asi 5 minut. Do rýže přisypeme hrášek, chřest a pod pokličkou vaříme asi 5 minut. Vaříme dokud rýže není pevná, ale ne tvrdá. Rizoto posypeme parmazánem a můžeme podávat.

Tip k receptu

Můžeme podávat s čerstvou zeleninovou oblohou.

Ingredience

- 80 g másla
- 3 šalotky
- 2 stroužky česneku
- 350 g krátkozrnné rýže
- 1/2 lžičky kurkumy
- 100 ml suchého bílého vína
- 750 ml drůbežího vývaru
- 200 g hrášku
- 200 g chřestu
- 100 g strouhaného parmazánu
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Finančně náročnější, Rodina, Hlavní chod