Hráškové rizoto

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

0 min

0



3.0

2712

Budete potřebovat

rýže	300 g
Tekutý bujón zeleninový	1,5 lžíce
cibule	1 ks
řapíkatý celer	1 ks
bílé víno suché	200 ml
česnek	1 stroužek
zelený hrášek	250 g

Příprava receptu

Rozmícháme 1,5 lžíce tekutého bujónu v 700 ml horké vody.
Na olivovém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli s česnekem a řapíkatým celerem. Až bude zelenina měkká, přidáme rýži a na prudko ji opražíme.
Pak do rozpálené rýže vlijeme víno, necháme odpařit a přidáme první část vývaru z Masoxu a na mírném ohni necháme pobublávat. Teprve až se vsákne první část vývaru, přilijeme další. Bude to trvat asi 15 minut.
Do uvařené rýže, kterou odstavíme z plamene, vmícháme máslo, parmazán a zblanšírovaný hrášek, přikryjeme poklicí a necháme chvilku odstát. Po dvou minutách dosáhneme toho, že rizoto bude mít krémovou konzistenci.
Servírovat můžeme ozdobené bylinkami jako je máta.



Tekutý bujón zeleninový