Pečený losos s italským risotem

Recepty

Hlavní chody

Oslava

40 min

4



3.0

2996

Budete potřebovat

rýže arborio	200 g
šalotka	10 g
bílé víno	40 g
kuřecí vývar	800 - 1000 g
máslo	40 g
parmazán	80 g
losos bez kůže	800 g

olivový olej	10 g
Gurmánské italské koření od Vitany	6 g
cherry rajčata	100 g
sůl	1 g
pepř	0,5 g
citron	2 ks

Příprava receptu

Na olivovém oleji orestujeme lehce šalotku, přidáme rýži a krátce prohřejeme. Přidáme bílé víno a necháme ho zcela vyvařit. Poté pozvolna přiléváme vývar a dusíme rýži do poloměkka. Poté odstavíme, zašleháme máslo a ke konci přidáme nastrouhaný parmazán a již nevaříme. Lososa lehce potřeme olejem a okořeníme italským kořením. Lososa opečeme z jedné strany 2-3 minuty (podle výšky lososa) a poté otočíme a pečeme další 2-3 minuty. Poté na vypnuté plotýnce necháme lososa ještě dojít cca 10 minut. Citron a rajčata lehce opečeme na olivovém oleji a zdobíme jim lososa.