



Houbové rizoto

Recepty



Hlavní chody



Dětská párty



25 min



4



3.0

4165



Budete potřebovat

olej	3 lžíce
žampióny	10 ks
rýže	500 g
sůl	špetka
voda	250 ml
strouhaný parmezán	250 g
máslo	1 lžíce

cibule

1 ks

houbové koření

2 lžíce

Příprava receptu

V pánvi na oleji osmahněte 3 až 4 minuty na větší kusy nakrájené žampiony, sundejte z pánve a udržujte teplé.

Do pánve dejte nadrobno nakrájenou cibuli a osmahněte do zlatova, následně přidejte rýži a minutku orestujte. Zalijte sběračkou horké vody s rozmíchaným houbovým kořením. Kontrolujte množství vody a postupně přilévejte, dokud není rýže al dente.

Až je rýže hotová, odstavte pánev z plotny, vmíchejte máslo, větší část parmezánu a míchejte, rizoto zkrémovatí.

Podávejte posypané žampiony, zbylým sýrem a bylinkami dle chuti.



Houbové koření