Houbové rizoto

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

25 min

4



3.0

4182

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