

# řepové risotto

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

bez lepku

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>
Řepa červená	1.8 kilogramy
Rýže arborio (kulatozrná)	1.1 kilogramy
Maso - kuřecí	722 gramy
Cibule	722 gramy
Ricotta	361 gramy
Víno červené	271 mililitry
Máslo	90 gramy
Tymián - čerstvý	
Koření - pepř černý	
Sůl	

## návod k přípravě

Začněte tradičně - cibulkou. Osmahněte ji na tuku, nejlépe másle. Vášniví zastánci tuků rostlinných mohou použít i sádlo. Přidejte kostky červené řepy, krátce je opražte a následně krátce opražte také rýži, případně koření, máte-li na nějaké zálusk. Jakmile to začne jemně syčet, přilijte červené víno a nechte ho téměř odpařit. Pak zalejte vodou (palec nad povrch rýže), solte, kořeňte.

//

Varianta normální rýže + šlofik:

Ve varu udržujte pod poklicí deset minut, poté hrnec uložte do peřin. Sebe také uložte do peřin. Máte dvacet minut až půlhodinku voraz. Po krátkém šlofíku hrnec vylovte: obsahuje optimálně dovatřené sypké české rizoto. Jak docílit opravdového italského risotta šlichtovité konzistence, snad přidáním trochu sýra.

//

Varianta arborio rýže:

Jakmile máte pocit, že je rýže tak akorát, přidej k ní parmezán. Tady už není potřeba nijak extra přitápět pod kotlem, tedy pokud máte parmezán na hoblinky. Měl by se celý rozpustit a pak přijde na řadu máslo a tymián.

//

Maso osolte a osmahněte s cibulkou zvlášť, můžete přidat lehce tymiánu a pepře. Pro nemasožravce použijte ricottu.

## úkoly

recept nemá úkoly