

# Risotto

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Petr Herold)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Zeleninový vývar	2.6 litry	
Rýže arborio (kulatozrná)	1 kilogramy	
Hrášek mražený	780 gramy	
Sýr	416 gramy	Gouda/Eidam/příp. trocha parmezánu
Rajčata	416 gramy	cherry
Máslo	130 gramy	
Cibule červená [kus]	2.1 kusy	
Česnek [stroužek]	1.6 stroužek	
Petržel		k podávání
Olej olivový		

## návod k přípravě

- 1) Na polovině másla a oleji restujte polovinu nasekané cibule. Přidejte **nepropláchnutou** rýži a prolisovaný česnek. (Podlijte bílým vínem). Až se víno vypaří, přidejte hrášek a podlijte vývarem tak, aby rýže zůstala ponořená. Po vyvaření vývaru opět podlijte.
- 2) Když je rýže al dente, přidáme zbylé máslo a část nastrouhaného sýra.
- 3) Rozpůlená rajčata pečeme v troubě zakápnutá olejem.
- 4) Podáváme posypané sýrem a petrželkou.

## úkoly

recept nemá úkoly