



Hráškové rizoto

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Klára Ondříčková (Káďa))

název	množství (na 13.0 porcí)	
Rýže arborio (kulatozrná)	975 gramy	
hrášek (mražený)	975 gramy	
smetana na vaření	488 mililitry	
Máslo	98 gramy	2 lžíce
Cibule [kus]	3.2 kusy	
Parmezán		
Koření - pepř bílý		
Olej olivový	3.2 polévkové lžíce	
Sůl		

návod k přípravě

Aby šlo všechno hladce a bez zádrhelů, je potřeba nejdřív uvařit hrášek. Jednoduše v mírně osolené vodě. Čas zvolte, podle návodu na obale, tak 5-10 minut. Mezitím si cibuli i cibulku nakrájejte na jemno a odvažte rýži. Jakmile je hrášek uvařený, zcedte vodu z něj do mísy/dalšího hrnce, budete jí potřebovat, a hrášek pořádně propláchněte pod studenou vodou. Díky tomu zůstane krásně zelený. A nebojte, nezůstane studený. Všechno připraveno, jdeme na věc.

Pro vaření krémových rizot se nejlíp hodí vysoké pánve, nebo nízké hrnce s velkým dnem. Já osobně doma používám pánev wok. Ať už vyberete jakoukoli nádobu, dejte jí se lžící olivového oleje a másla pěkně rozehřát. Až se máslo rozpustí a olej začne vonět, přihodte cibuli a nechte jí zesklivatět. Opravdu jen chvíli. Než začne hnědnout přisypte rýži a důkladně promíchejte, ať tuk obalí každé zrníčko a na chvíličku přihodte k tomu opékání jarní cibulku.

Od téhle chvíle vařte pomalu, na mírném ohni a postupně přilévejte vodu z hrášku, vždycky tak 1-2 naběračky, a když se už skoro vyvaří přilijte další. Pokud vám hrášková voda dojde, přilévejte vodu. Dělejte to tak dlouho, než už bude rýže skoro měkká, což bude tak 15-25 minut. Nakonec místo vody přilijte smetanu, opepřete a opatrně vmíchejte hrášek a sýr. Nechte chvíli provařit do dokonale krémové konzistence. Ujistěte se, že je rýže měkká, ochutnejte a případně trochu dosolte. Odstavte a vmíchejte pěknou lžící másla, která krémovitost dotáhne k úplné dokonalosti.

úkoly

recept nemá úkoly