



Řepové rizoto

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Klára Ondříčková (Káďa))

název	množství (na 13.0 porcí)	
Řepa červená	1.3 kilogramy	cca 6ks
Rýže arborio (kulatozrnná)	910 gramy	
smetana na vaření	260 mililitry	
Parmezán	260 gramy	
Máslo	78 gramy	4 lžíce
Cibule [kus]	2.6 kusy	
Rukola		volitelně k podávání cca 25g na člověka
Koření - tymián		
Balkánský sýr		volitelně k podávání cca 25g na člověka
Česnek [stroužek]	2.6 stroužek	
Olej olivový	5.2 polévkové lžíce	
Sůl		

návod k přípravě

Jak na to?

- V osolené vodě uvařit oloupanou řepu do měkka. V ideálním případě rozmixovat s trochou toho řepového vývaru na pyré. Ve variantě bez mixéru nastroumat.
- Na troše oleje osmažit dosklovata najemno nakrájenou cibuli, přisypat a trochu opéct rýži. Postupně přilévat řepový vývar/zeleninový vývar/jiný vývar/vodu. Ideální je samozřejmě ten vývar z vaření řepy, protože výsledná barva je pak kouzelná.
- Trochu osolit (pozor na to, že se v závěru přidá dost sýra, který je dost slaný), prolisovat česnek přisypat tymián.
- Míchat a postupně přilévat tekutinu do změknutí rýže a získání krémovité konzistence.
- Když je rýže téměř měkká, vmíchat řepu a chvíli povařit. Čím kratší dobu, tím lepší výsledná barva.
- V závěru vmíchat nastrouhaný sýr, pár lžic smetany a trochu másla. Pěkně promíchat a nechat chvíli stát, než se na to vrhnete.

úkoly

recept nemá úkoly