



Řepové rizoto

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Fons Beníšky)

- vegetariánské
- bez lepku
- snadné

název	množství (na 4 porcí)
zeleninový vývar	1 litry
Rýže arborio (kulatozrnná)	400 gramy
Víno červené	100 mililitry
Parmezán	50 gramy
Řepa červená	2 kusy
Cibule [kus]	1 kusy
Koření - tymián	
Koření - pepř černý	
Sůl	
Olej olivový	

návod k přípravě

Na kapce olivového oleje nechte zpěnit na jemno nakrájenou červenou cibuli, ke které přidejte tenké proužky syrové červené řepy. Není nutné řepu s cibulí nijak extra dlouho restovat, takže přidejte rýži a nechte ji chvíli na pánvi, dokud nezačne jemně syčet. To je znamení k tomu, abyste přidali deci suchého červeného vína, které nechte téměř odpařit. Pokud si člověk není jistý, jaké červené víno použít, máme jednu radu za všechny peníze. Pokud se nebojíte si víno nalít do sklenky sami pro sebe a s chutí ho vypijete, je to to pravé i na vaření.

Jakmile z vína na pánvi téměř nic nezůstane, je čas na vývar, který musíte postupně přilévat, dokud nebude rýže uvařená. Na pánvi musí být pořád tekutina, aby rizoto nebylo suché! V tomto bodě je ideální použít trochu soli. Záleží také, jak výrazný a dochucený máte vývar.

Jakmile máte pocit, že je rýže tak akorát, přidejte k ní parmazán. Tady už není potřeba nijak extra přitápět pod kotlem, tedy pokud máte parmezán na hoblinky. Měl by se celý rozpustit. Pak přijde na řadu máslo a tymián. Rozhodně nezapomeňte ochutnat, jestli není potřeba přidat trošku více soli nebo pepře

úkoly

recept nemá úkoly