



# řepové risotto

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

bez lepku

| název                      | množství (na 36 porcí) |
|----------------------------|------------------------|
| Řepa červená               | 5 kilogramy            |
| Rýže arborio (kulatozrnná) | 3 kilogramy            |
| Maso - kuřecí              | 2 kilogramy            |
| Cibule                     | 2 kilogramy            |
| Ricotta                    | 1 kilogramy            |
| Víno červené               | 750 mililitry          |
| Máslo                      | 250 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 + šlofík:

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 dovařenou sypkou českou rizoto. Jak docílit opravdového italského risotta šlichtovité konzistence, snad přidáním trochu sýra.

//

Varianta arborio rýže:

Jakmile máte pocit, že je rýže tak akorát, přidejte 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