

Risotto

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Petr Herold)

název	množství (na 25 porcí)	
Zeleninový vývar	5 litry	
Rýže arborio (kulatozrná)	2 kilogramy	
Hrášek mražený	1.5 kilogramy	
Sýr	800 gramy	Gouda/Eidam/příp. trocha parmezánu
Rajčata	800 gramy	cherry
Máslo	250 gramy	
Cibule červená [kus]	4 kusy	
Česnek [stroužek]	3 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