

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