

PARMEZÁNOVÉ RISOTTO S RESTOVANÝMI LIŠKAMI

„HOUBY, HOUBY, HOUBY, TY JÁ DĚSNĚ RÁD“, ZPÍVÁ SE V JEDNÉ ZNÁMÉ PÍSNIČCE. DO SMAŽENICE TENTOKRÁT VŠAK NE, NA ITALSKÉ RISOTTO S NIMI!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

1	střední cibuli
1	větší mrkev
1	kořenovou petržel
1	stonek kadeřavé petrželky
1,5l	vody
300g	rýže Arborio nebo Carnaroli
150g	másla
4	šalotky
200ml	suchého bílého vína
100g	strouhaného parmezánu
100ml	30% smetany
200g	čerstvých lišek
	celý pepř a nové koření, bobk. list
	kmín, bílý pepř
	sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

Nejdříve si připravte zeleninový vývar. Cibuli, mrkev a petržel nakrájejte na střední kostky a v hrnci nasucho krátce orestujte. Zalijte studenou vodou, přidejte stonek petrželky, dle zvyklostí celý pepř, nové koření, bobkový list a sůl. Pod poklicí vařte 30' na mírném ohni. Hotový vývar scedte.

Na správnou přípravu risotta si připravte dostatečně velký kastrol. (Raději větší, než menší, aby v průběhu vaření byla rýže rozprostřena spíše do šířky, než do výšky!) Na polovině dávky másla lehce zpěňte 2 šalotky, nakrájené na drobné kostičky. Přidejte NEPROPLÁCHNUTOU rýži a krátce se šalotkou orestujte. Zalijte bílým vínem a za stálého míchání a postupného dolévání zeleninového vývaru na mírném ohni vařte risotto do měkka tak, aby mělo středně kašovitou konzistenci. Nyní vmíchejte smetanu a strouhaný parmezán, krátce provařte a odstavte ze sporáku.

Zbylé máslo rozdělte na poloviny. Jednu vmíchejte do hotového risotta, tou druhou na pánvi zpěňte zbylé 2 šalotky, nakrájené na tenká kolečka. Přidejte na proužky krájené lišky, drcený kmín a bílý pepř a vše restujte na mírném ohni 5 minut.

Risotto rozdělte na talíře, doplňte restovanými houbami a dozdobte lístky petržele nebo rukoly.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Pro umocnění slavnostní atmosféry můžete risotto podávat v dýních Hokaidó. Kupte dvě malé, rozkrojte na půlky, vydlabejte, dobře vymažte olivovým olejem, přiměřeně osolte a 30' pečte v troubě při teplotě 160°.