



Hubové rizoto

Na hubové rizoto budete potrebovať (2 porcie):

100 g ryže (Arborio alebo Carnaroli)

250 g čerstvých húb (my sme použili shiitake)

1 šalotku

250 ml vývaru (ideálne hubového, dobre funguje aj zeleninový alebo kurací)

100 ml bieleho vína Devín

50 g masla

25 ml sójovej omáčky

veľká hrst' na drobno narezaného póru (biela aj zelená časť)

50 g nastrúhaného parmezánu

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

petržlenovú vňat' na dozdobenie

Na polovici rozohriateho masla jemne orestujte na drobno nasekanú šalotku a pór. Pridajte huby a restujte asi 10 minút. Keď huby dostatočne skaramelizujú zalejte ich sójovou omáčkou, dobre premiešajte a pridajte neumytú ryžu a restujte ešte minútu. Podlejte bielym vínom. Chvíľu povarte kým sa víno nezredukuje. Ryžu osolte a okoreňte. Jemne podlievajte horúcim vývarom vždy tak, aby bola ryža len jemne zaliata.

Varte asi 18 minút na miernom ohni, občas premiešajte a podlievajte trochou vývaru. Konečná konzistencia by mala byť krémová. Na záver do rizota vmiešajte druhú polovicu masla a pridajte nadrobený nastrúhaný syr. Podávajte posypané petržlenovou vňat'ou a s pohárom bieleho vína. Hubové rizoto je naozaj komfortné jedlo.