

# ORZO S KURIATKAMI



Dnes si s nami môžete pripraviť čisto vegetariánske jedlo: Orzo s kuriatkami a špenátom. Spôsob prípravy veľmi pripomína prípravu rizota. Cestovina sa najskôr jemne orestuje a počas celého varenia sa postupne zalieva malým množstvom tekutiny, v našom prípade vínom a zeleninovým vývarom. Parmezán a maslo na konci dodajú tomuto jedlu tú pravú krémovosť.

Ale najprv si povedzme, čo to orzo vlastne je. Orzo, alebo risoni je podlhovastá cestovina, na Slovensku tiež známa ako slovenská ryža. Určite ste sa s ňou už stretli. Najčastejšie sa u nás používa ako príloha k mäsu a omáčke. Spomienky na slovenskú ryžu z našich detských čias ale nie sú len pozitívne. Tety kuchárky v školskej jedálni pripravovali slovenskú ryžu varením, čo zapríčinilo že bola mazľavá a lepila sa. A ak ju pripravili tak ako sa má, to znamená že ju najskôr orestovali a až tak varili, väčšinou bola prepečená a nie najchutnejšia.

My ale slovenskú ryžu, teda orzo, poznáme predovšetkým z nášho milovaného Grécka, kde sa pripravuje na milión spôsobov a je to vždy fantastické jedlo. V grécku túto drobnú cestovinu nazývajú kritharaki (κριθαράκι) a používa sa napr. pri príprave jedného z najznámejších gréckych jedál Giouvetsi.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

20 g masla  
1/2 menšej cibule  
1/2 strúčika cesnaku  
2 vetvičky  
čerstvého tymianu  
štipku mletej rasce  
hrst kuriatok  
hrst čerstvého špenátu  
100 g orza  
pol lyžice parmezánu  
60 ml bieleho  
suchého vína  
250 ml  
zeleninového vývaru  
soľ a čerstvo  
mleté čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

1. Na masle speňte na drobno nakrájanú cibuľku, cesnak, vetvičky tymianu, mletú rascu a premiešajte.
2. Pridajte orzo a kuriatka, osolte, okoreňte a nechajte chvíľku restovať. Podlejte vínom, nechajte ho trochu odpariť a postupne, po troškách zalievajte vývarom. Varte 15 minút.
3. Pridajte nastrúhaný parmezán, špenát, trošku masla, premiešajte a rizoto odstavte. Pred podávaním posypte trochou parmezánu.