

# RIZOTO S BROKOLICOVÝM PESTOM



Rizoto s brokolicovým pestom môže byť skvelým rýchlym obedom či večerou. Zaberie vám minimum času, je nenároč-  
né na suroviny, ale jeho chuť je priam dokonalá. Všetci, ktorí obľubujete brokolicu a zeleninové jedlá si ho zamilujete.

U nás máme rizoto radi a neverili by ste, ale dokonca aj v tej slovenskej (rozumej školsko-jedáľenskej) úprave. Ale  
toto je trochu iný prípad. Toto je rizoto pripravené klasickým talianskym spôsobom. Jeho základ tvorí ryža arborio,  
pocitív domáci vývar a trochu bieleho vína. Do základu je potom zamiešané brokolicové pesto, dochutené je korením,  
solou a parmezánom a nesmie chýbať ani maslo a olivový olej.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

200 g ryže arborio  
(prípadne carnaroli)  
200 g brokolice  
menšiu šalotku  
(prípadne cibuľu)  
hrst petržlenovej vňate  
3 strúčiky cesnaku  
50 ml bieleho vína  
cca 500 ml kuracieho  
alebo zeleninového vývaru  
citronovú šťavu  
podľa chuti  
lyžicu masla  
parmezán  
olivový olej EV  
soľ a čerstvo mleté  
čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

1. Začnite prípravou brokolicového pesta. Nadrobno narezanú stonku brokolice varte vo vode pár minút a nad rovnakou vodou sparte aj ružičky brokolice. Takto pripravenú brokolicu potom najemno rozmixujte v mixéri s petržle-  
novou vňaťou, asi tromi lyžicami olivového oleja, strúčikmi cesnaku a na-  
strúhaným parmezánom. Dochutíte soľou, čerstvo mletým čiernym korením a  
citronovou šťavou.
2. Nadrobno narezanú šalotku orestujte dosklovita s ryžou a podlejte vínom. Pridajte brokolicové pesto. Rizoto varte na strednom plameni cca 20 minút za  
občasného podlievania vývarom. Často miešajte. Do hotového rizota zamie-  
šajte trochu masla. Na tanieri potom polejte trochou olivového oleja a posyp-  
te nastrúhaným parmezánom.



"DEARIE"  
Dear Youth No.

© 1911 Robert R. R. R.