

SLOVENSKÉ RIZOTO S BRAVČOVÝM MÄSOM



Slovenské rizoto s bravčovým mäsom je naša klasika, ktorá s tým talianskym nemá absolútne nič spoločné. Zatiaľ čo pravé talianske risotto je krémové jedlo z guľatej ryže (Arborio, Carnaroli), ktorá sa pomaly podlieva vývarom a mieša, až kým nevznikne jemná, mazľavá konzistencia, to naše slovenské rizoto je čosi úplne iné. Uvarená ryža sa zmieša s duseným mäsom a zeleninou. Nie je krémové, ale sypkejšie a hutnejšie.

Slovenské rizoto je jedným z tých jedál, ktoré mnohí z nás poznáme zo školských jedální – sýte, jednoduché a domáce. Vôňa dusenej bravčovej krkovičky s mrkvou, hráškom a jemne korenená rascou a červenou paprikou okamžite pripomenie tie časy, keď sme stáli v rade s tanierom a čakali, čo nám tety kuchárky dnes pripravili.

Toto rizoto je presne tak – hutné, sypké, pochtivé, nostalgické. Na tanieri sa tradične podáva s kyslými uhorkami a dopĺňa ho nastrúhaný tvrdý syr, ktorý dokonale zvýrazní chuť mäsovo-zeleninovej zmesi. Je to jedlo, ktoré zahreje, sýti a vždy vyvolá spomienky na detstvo a školskú jedáleň.

BUDETE POTREBOVAŤ:

250 g bravčovej
krkovičky, nakrájanej
na menšie kocky
1 menšiu cibuľu,
jemne nasekanú
1 mrkvu,
nakrájanú na kocky
100 g mrazeného hrášku
350 g ryže, uvarenej
1 lyžicu demi-glacé
1 lyžičku mletej rasce
1 lyžičku mletej
červenej papriky
Soľ a a čerstvo mleté
čierne korenie podľa chuti
1–2 lyžice bravčovej masti
Tvrdý syr, na nastrúhanie
pri servírovaní
Kyslé uhorky,
na podávanie

A TAKTO NA TO:

1. Na lyžici bravčovej masti speňte cibuľu dosklovita. Pridajte bravčovú krkovičku a krátko ju osmažte, aby sa zatiahla. Vložte mrkvu, posypte mletou rascou, červenou paprikou, soľou a korením a dobre premiešajte. Trochu pod pokrievkou poduste. Pridajte lyžicu demi-glacé a podlejte troškou vody, nech sa mäso môže jemne dusiť.
2. Duste na miernom ohni 60 minút, kým mäso a mrkva nezmäknú a vznikne hustá šťava. Tesne pred koncom pridajte mrazený hrášok a nechajte ho krátko prejsť teplom (cca 2–3 minúty).
3. Nakoniec vmiešajte uvarenú ryžu, dobre premiešajte a podľa potreby dochuťte soľou a korením. Podávajte horúce, každú porciu posypte nastrúhaným tvrdým syrom a servírujte s kyslými uhorkami.

