

MAKOVÉ RIZOTO S ČEREŠŇOVÝM PRELIVOM



2



30 min.

Makové rizoto s čerešňovým prelivom je recept, ktorý spája dve kuchyne do jedného taniera. Z Talianska si požičiava techniku prípravy krémového rizota, zo slovenskej kuchyne zasa suroviny, bez ktorých by sme si mnohé tradičné sladké jedlá ani nevedeli predstaviť. Mak, mlieko a čerešne vytvárajú kombináciu chutí, ktorá je nám veľmi blízka, no v tejto podobe ju na tanieri uvidíte len zriedka.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g ryže arborio
350 ml mlieka
0,5 dcl bieleho polosladkého alebo sladkého vína
1 PL medu
30 g nemletého maku
1 ČL vanilkového extraktu
30 g masla
štipku soli

Na čerešňový preliv:
hrst vykôstkovaných
čerstvých čerešní
cukor podľa chuti

A TAKTO NA TO:

1. Vo väčšom hrnci rozpustíte polovicu masla a krátko na ňom orestujete ryžu arborio. Zalejte bielym vínom a nechajte ho odpariť. Potom začnite postupne prilievať vlažné mlieko, vždy len po menších dávkach a za častého miešania. Ďalšie mlieko pridajte až vtedy, keď ryža predchádzajúcu tekutinu takmer úplne vstrebe.
2. Počas varenia pridajte med, štipku soli, vanilkový extrakt a nemletý mak. Rizoto pripravujte na veľmi miernom ohni približne 18 minút, kým bude ryža uvarená na spôsob al dente. Na záver vmiešajte zvyšné maslo, ktoré rizoto krásne zjemní.
3. Na panvici rozohrejte vykôstkované čerešne. Ak nie sú dostatočne sladké, prisypte trochu cukru a na miernom ohni ich krátko povarte. Pustia vlastnú šťavu, ktorá sa postupne zredukuje na jemne hustý ovocný preliv.
4. Makové rizoto naservírujte na taniere a prelejte ešte teplými skaramelizovanými čerešňami aj s ich šťavou.

