

# Houboto aneb houbové rizoto po italsku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**108** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houboto-aneb-houbove-rizoto-po-italsku>

## Příprava

Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a na troše olivového oleje jí půlku necháme zesklivatět. Pak k ní přidáme propranou a okapanou rýži (nejlépe kulatého tvaru), kterou krátce orestujeme a poté zalijeme vínem tak, aby byla rýže ponořena, a necháme provařit. Rýže tekutinu vsákne, takže dále přidáváme vývar - opět postupně tak, aby rýže byla vždy jen ponořena. Takto postupujeme do změknutí rýže. Mezitím si necháme zesklovatět druhou půlku cibule, přidáme houby, osolíme, opepříme a okmínujeme a necháme podusit. Smícháme rýži s houbami přidáme na nudličky nakrájené špenátové listy. Promícháme, necháme 5 minut prohřát a podáváme.



## Ingredience

- 350 g rýže
- 250 ml bílého vína
- 300 g hříbků (nebo lišek či směs lesních hub)
- hrst špenátových listů
- 1 velká cibule
- sůl
- pepř bílý
- pepř bílý
- špetka kmínu
- olivový olej
- vývar

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Houby, Klasika, Rodina, Hlavní chod