

Houbové rizoto se zakysanou smetanou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

2197 kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-rizoto-se-zakysanou-smetanou>

Příprava

Na másle v hluboké pánvi osmahneme cibulku, slaninu a hříbky nakrájené nadrobno. Jakmile nám vše začíná zlátnout, nasypeme opláchnutou a okapanou rýži a necháme ji obalit v omastku. Jakmile vydává praskavý zvuk, zalijeme jí bílým vínem. Necháme vsáknout a přiléváme zeleninový vývar a dusíme tak dlouho, dokud není rýže měkká. Nakonec osolíme, opeříme a do krémového rizota vmícháme zakysanou smetanu. Vypneme a vmícháme ještě lžící másla a půl hrnku strouhaného parmazánu. Podáváme sypané zbytkem parmazánu.

Ingredience

- ✓ 300 g dlouhozrnné rýže
- ✓ 150 g anglické slaniny
- ✓ 4 jarní cibulky
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 300 g hub
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 500 ml zeleninového vývaru
- ✓ 2 dcl bílého vína
- ✓ 1 hrníček strouhaného parmazánu
- ✓ 200 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Houby, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

