

Jednoduché hubové rizoto

20—25 Min

Príprava

1. Nakrájajte cibuľu na kocky a krátko ju orestujte v hrnci s ryžou na rizoto a 2 lyžicami oleja. Deglazujte dno bielym vínom a nechajte zredukovať.
2. Pridajte koreninovú zmes Kotányi s talianskymi bylinkami, zalejte polovicou vody a povarte 15 minút bez pokrievky. Často miešajte a po častiach pridávajte zvyšnú vodu.
3. Umyte hríby a nakrájajte ich na štvrtiny a opekajte ich na panvici s trochou oleja.
4. Pred podávaním zamiešajte do hotového rizota hríby a parmezán.

NÁPOVEDA: Chutí mimoriadne krémovo s trochou vysokotučnej smotany.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

200 g	Ryža na rizoto
100 g	Šampiňóny, hnedé
1 ks	Cibuľa
100 ml	Biele víno
300 ml	Voda
3 PL	Olivový olej
2 PL	Talianske byliny