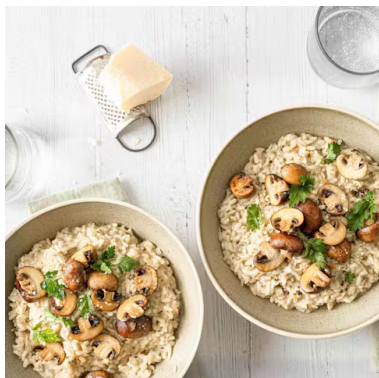




Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 bylinky

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.

