

Základní risotto vegetariánské (ze zeleninového vývaru)



Suroviny

Ingredience na 10 porcí

3 L	Zeleninový vývar
180 ml	Olivový olej
500 g	Cibule
1 kg	Rýže Carnaroli
200 ml	Bílé víno
25 g	Česnek

Pracovní postup

Příprava

1. Sporák nastavíme na nízkou intenzitu a nerezový hrnc s tlustým dnem a větším průměrem necháme zahřát.
2. Přidáme olivový olej, také necháme zahřát a přidáme najemno nakrájenou cibuli, kterou necháme zesklivatět.
3. Zesklivatělou cibuli zalijeme asi 250 ml zeleninového vývaru, který necháme kompletně vyvařit, aby nám v hrnci zase zůstala jen cibule s olejem.
4. Do hrnce s cibulí přidáme všechnu rýži najednou a důkladně promícháme, aby se všechna zrnka rýže obalila olejem a necháme orestovat, asi 3 minuty.
5. V tuto chvíli přidáme najemno nakrájený česnek a necháme jen krátce orestovat.
6. Když je rýže s česnekem orestovaná, přilijeme teplé víno (25°C) a necháme vyvařit. V tuto chvíli zvýšíme intenzitu sporáku na středně vysokou.
7. Po vyvaření všeho vína přilijeme do rýže první naběračku horkého zeleninového vývaru a za pravidelného míchání ji necháme vyvařit.
8. Tento postup opakujeme dokud rýže není předvařena do jedné poloviny, asi 10 - 15 minut.
9. V tuto chvíli předvařenou rýži rozprostřeme na čistý plech a necháme

Základní risotto vegetariánské (ze zeleninového vývaru)

vychladnout. Máme-li šoker, zchladíme předvařenou rýži v šokeru.

Expedice

1. Toto je jen základní risotto, expedice je vždy popsána u konkrétního risotta.