

Morčacie rizoto so šafranom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najskôr si uvaríme morčacie mäso vo vode a vývar použijeme do rizota. Na olivovom oleji zľahka osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu a pridáme neprepláchnutú ryžu. Poriadne premiešame a opekáme niekoľko minút, občas premiešame. Prilejeme víno a prevaríme, kým sa neodparí alkohol. Pridáme šafran. Potom už prilievame postupne vývar (po naberačkách) a občas premiešame. Vždy, keď sa vývar vsiakne, prilejeme ďalšiu naberačku a to robíme, kým nie je ryža al dente. Môže to trvať cca 20 minút. Keď je ryža akurát na zhryz, vypneme sporák a vmiešame maslo a parmezán. Nakoniec pridáme morčacie mäso a ešte zľahka prehrejeme. Podávame s hoblíčkami parmezánu.

Ingrediencie

- **AT Jazmínová ryža** 1 000 g - 350 g
- **Cibuľa voľná** - 160 g
- **Morčacie mäso** - 200 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Maslo** - 30 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Šafran** - 0.02 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

