

Parmezánové risotto s hříbký

Cuisine: **Italian**
Food category: **Side dishes**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**



Program steps

Preheating: 175 °C

1

Combination

50 %

Termination by time

00:30 hh:mm

160 °C

100 %

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Olivový olej	0.1	l
Šalotka	0.25	kg
Česnek	0.02	kg
Arborio Rýže	0.8	kg
Zeleninový vývar	1.2	l
Víno bílé suché	0.3	l
Sůl	0.02	kg
Smetana	0.35	l
Parmezán	0.1	kg
Máslo dle chuti na zjemnění	0	kg

Directions

Na olivovém oleji zesklovatíme šalotku se stroužkem česneku. Arborio rýži vysypeme do plné gastronádoby, přidáme zarestovanou šalotku, 3 dcl bílého vína a 1,2 l zeleninového vývaru nebo horké dobře osolené vody.

Zakryjeme poklicí a vložíme do KV ,po tepelné úpravě tedy ukončení vaření promícháme se smetanou a parmezánem. Dobrou chuť:)