

Rizoto s mladým hráškom a mäťou

Mealujem taliansku kuchyňu a moje najobľúbenejšie jedlo hneď po cestovinách s pestom je rizoto. Skvelé na ňom je to, že sa stačí naučiť základný postup a ten vždy doplníte o sezónnu zeleninu alebo čokoľvek, na čo máte chuť. Základom dobrého rizota je správna ryža. Ak použijete iný typ ryže, môžete, ale už to nebude ono. Radšej zainvestujte 2 eurá navyše ale výsledok bude fajnový.

6 porcií

400 g ryže na rizoto (carnaroli, arborio...)

1/4 zelerovej bulvy

2 stredné cibule

2 strúčiky cesnaku

1 liter vývaru

2 dl bieleho suchého vína

2-3 hrste hrášku

5-10 lístkov mäty

2 hrste nastrúhaného parmezánu

50 g masla

olivový olej

mleté čierne korenie

soľ

tymián

V menšom hrnci si dáme zohriať vývar. V druhom (väčšom) hrnci speníme na olivovom oleji cibuľu a očistený zeler nakrájaný na malé kocky (cca 5×5 mm). Asi po 3 minútach pridáme nasekaný cesnak, ktorý chvíľu osmažíme. Do hrnca nasypeme ryžu, ktorú premiešame so zeleninou a s olejom. Podležeme vínom. Miešame a necháme prevrieť, nech sa vyparí alkohol a víno vsiakne do ryže.





Teraz začína najväčšia sranda. Začneme po žufankách pridávať vývar. Na začiatok dáme kľudne aj dve naberačky vývaru.

Miešame, pokým sa vývar vstrebe do ryže. Ak sa zdá, že je vývar takmer vsiaknutý, pridáme ďalšiu dávku vývaru. A opäť miešame... a opäť pridáme vývar... Kontrolná otázka: Miešate? Je to fakt potrebné, pretože takto sa vytvorí krémová konzistencia rizota. Tiež dbáme na to, aby bol vývar stále horúci a pomaličky vrel. Takto postupujeme až minieme celý vývar. Spolu s poslednou dávkou vývaru pridáme do rizota nasekané lístky mäty a čerstvý hrášok. 1 – 2 minúty povaríme. Mali by sme dostať redšie rizoto, ktoré „čvachtá“.

Odstavíme hrniec z ohňa a vhodíme do rizota nastrúhaný parmezán, s 2 – 3 kockami masla. Pekne zľahka ho vmiešame do rizota, aby bolo vláčne. Podľa potreby dosolíme a okoreníme. Na tanieri ozdobíme čerstvým tymiánom.