

# Rizoto s hríbmí

## Potrebuje

- - 450 g ryža dlhozrná
- - 80 g sušených hríbov
- - 6 lyžíc oleja
- - 2 cibule
- - 3 cesnakové strúčiky
- - 1 väčší pór
- - 1 kocka slepačieho vývaru
- - 1 ČL mletej papriky
- - 1 ČL oregana
- - soľ
- - čierne korenie mleté
- - 1 ks Karička črievko

## Postup

Sušené hríby prepláchneme, zalejeme vodou a necháme napučať. Potom ich krátko povaríme a zlejeme. Ryžu prepláchneme a necháme odkvapkať. Na oleji speníme cibuľu, pridáme ryžu a zľahka opečieme. Primiešame cesnak nakrájaný na plátky, pór nakrájaný na kolieska, huby a zalejeme asi 7dl vody. Osolíme, okoreníme, pridáme bujón, oregano, papriku, premiešame a privedieme k varu. Potom plameň znížime na minimum a varíme 7-8 minút. Odstavíme z plameňa a necháme 5-7 minút dôjsť. Karičku, ktorú sme si nechali v mrazničke, olúpeme z črievka a nahrubo nastrúhame na rizoto. Môžeme ozdobiť nasekanou pažítkou alebo vňaťou petržlenu.

---

Tento recept nám posíla: Tomáš z Michaloviec

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 8

bezpečkový recept: Áno