

## RISOTTO

Risotto je přesně ten druh jídla, kdy ochutnáte první sousto a zamilujete se. Nemluvím o rizotu z mražené zeleniny ze školní jídelny, ale o krémovém italském risottu z vína, kulatozrné rýže a sýra. Je vhodné dodržet postup, ovšem suroviny jsou úplně na vaší volbě.

### HOUBOVÉ RISOTTO

 4 porce  45 minut

#### Ingredience

- 1 cibule
- 1 miska očištěných hříbků/lišek
- 350 g kulatozrné rýže na risotto (arborio, carnaroli)
- bílé víno (1 dcl na vaření a zbytek pak k jídlu :)
- 1,5 l zeleninového vývaru
- 3 lžice másla
- svazek hladkolisté petrželky
- 75 g parmazánu
- sůl a pepř dle potřeby
- 1/4 hrnku olivového oleje

#### Postup

Ve větším hrnci na oleji orestujeme nadrobno nasekanou cibulku, po pár minutách přidáme houby. Malinko posolíme a necháme pár minut opékat. Rýži, kterou neproplachujeme, přidáme do hrnce a za průběžného míchání ji obalíme v tuku – jakmile začne prskat, zalijeme ji deci bílého vína. Zamícháme a necháme víno odpařit.

Poté vždy přidáme jednu naběračku vývaru, rýži promícháme a necháme vsáknout.

Takto pokračujeme a postupně použijeme po částech celý vývar, až je rýže uvařená „na kus“.

Vypneme sporák a do hrnce vmícháme máslo, a 2/3 parmazánu s nasekanou petrželkou. Necháme pár minut odstát pod pokličkou. Zbytek parmazánu je na posyp.

*Tip: Houby můžete nahradit dýňovým nebo řepovým pyré. Na jaře přidávám hrášek a chřest, v létě cukety a rajčata. Skvělé je i safránové risotto. A miluji úplně jednoduché pórkové.*

### PETIMEZI A ČURČCHELA

Znáte petimezi? Poprvé jsem se s ním setkala v Řecku, kde se používá jako sladidlo – v podstatě se jedná o svařený mošt (jablečný, hruškový, vinný). Máte-li přebytek moštu, zkuste si vyrobit ho dlouhým pomalým vařením: spíš tedy odpařováním na kamnech.

Když už máte přebytečný mošt, zkuste si vyrobit i oblíbenou gruzínskou pochoutku: čurčchelu. Oříšky navléknete na tenký provázek a tyto oříškové hady máčíte ve svařeném moštu, do něhož jste zavařili tolik mouky, aby konzistencí připomínal krupicovou kaši / pudink. Poté zavěsíte a necháte uschnout.