

Risotto s červenou řepou

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 hrnky	kulatozrná rýže (např. značky Varoma)
1 ks	menší červená předvařená řepa
4 dl	bílé víno
2 ks	cibule
1/2 litru	vývar (může být zeleninový i masový)
100 g	parmazán
1/2 ks	máslo
	sůl
	bylinky na ozdobu (např. bazalka, petrželka)



Postup přípravy

Řepu si nastrouháme nadrobno, nebo jí vložíme do mixéru a rozmixujeme. Na másle si necháme zesklivatět cibulku a přidáme rýži a řepu. Vše zalijeme vínem a mícháme dokud se víno nevypaří. Poté přilíváme vývar, tak dlouho dokud není rýže uvařená. Nakonec vmícháme kousky másla a parmazánu. Dochutíme solí a podáváme s nastrouhaným parmezánem a bylinkami.