

Rizoto s medem a sýrem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	olivový olej
350 g	rýže
1 ks	cibule
2 dl	bílé víno
asi 1 litr	zeleninový vývar
2 lžíce	máslo
1 lžíce	med
100 g	parmazán popř. jiný tvrdý sýr
podle chuti	sůl, čerstvě mletý pepř a citron



Postup přípravy

Nejprve si rozehtějeme v hrnci olej a vsypeme do něj rýži. Po dobu několika minut ji za stálého míchání zvolna smažíme. Ke konci přihodíme nasekanou cibuli a také ji osmahneme. Poté přilijeme bílé víno a necháme odpařit. Za pomalého vaření rýže vždy doléváme jednu naběračku zeleninového vývaru – dokud rýže není uvařená. Před odstavením přidáme kousek másla a med. Podle chuti osolíme, opepříme a okyselíme. Posypeme nejemno nastrohaným sýrem a můžeme podávat.