

Risotto se sladkými bramborami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Šalotka - nasekaná 2 lžíce
- Batáty 1 ks
- Kuřecí vývar 6 hrnek
- Cibule - střední 1 ks
- Bílé víno suché 0.5 dl
- Arborio rýže 2 hrnek
- Máslo 5 lžíce
- Parmezán - strouhaný 6 lžíce
- Vlašské ořechy 0.5 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej olivový 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ohřejeme kuřecí vývar, aby byl těsně pod bodem varu, a udržujeme jej na této teplotě. V hrnci rozejdeme máslo a dvě lžíce oleje, necháme na tuku zeskvatět šalotku. Jakmile zprůhlední, přidáme k ní na kostičky nakrájený sladký brambor. Potom k obojímu vsypeme rýži a opražíme.

Zalijeme bílým vínem pokojové teploty a mícháme. Když se vyvaří, začneme postupně přilévat vývar po hrníčcích a vždy ho znovu necháme za stálého míchání vyvařit.

Celý proces trvá zhruba dvacet minut, v poslední fázi přidáme na jemno nasekané ořechy. Nakonec risotto stáhneme z plotny, vmícháme do něj zbylé máslo a parmezán. Nakonec dochutíme solí a pepřem.