

Arancini po italsku

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Rýže arborio 2 hrnek
- Šafrán 1 špetka
- Bílé víno 100 ml
- Kuřecí vývar 4 hrnek
- Vejce 1 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Mozzarella na náplň 150 g
- **Trojbal**
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpáleném oleji orestujte rýži, vmíchejte šafrán a víno, krátce povařte a nechte odpařit alkohol. Pak postupně po naběračkách přilévejte horký vývar, jako kdybyste připravovali risotto. Pokračujte tak dlouho, až rýže zcela změkne. Dochutte solí. Nechte úplně vychladnout a pak vmíchejte vejce. Mozzarellu nakrájejte na malé kousky a ty zabalte do rýžové směsi. Malé kuličky obalte v trojbalu a

smažte ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje. Jako náplň můžete použít i omáčku marinara či bolognese, podávat lze i s troškou rajčatové omáčky a čerstvými lístky bazalky.