

Krémové rizoto s červenou šošovicou

Počet porcií: 4

Suroviny:

- 250 g červenej šošovice Lagris (celej)
- 200 g ryže carnaroli
- 500 ml krájaných paradajok s olivovým olejom a cesnakom
- 100 ml smotany na varenie
- 3 ks bobkového listu (vavrín pravý)
- 1/4 ČL (štipka) čierneho korenia
- 1/4 ČL škorice
- 1/4 ČL kurkumy
- 1 ks badiánu (celý)
- sol'
- olej (podľa preferencii, približne 1/2 PL)

Postup prípravy:

1. Šošovicu prepláchneme vlažnou vodou, dáme do stredne veľkého hrnca spolu s 200 ml vody a krájanými paradajkami. Pridáme čierne korenie, kurkumu, škoricu a bobkové listy. Necháme zovietť, premiešame a varíme ešte 3 minúty.
2. Ryžu umyjeme a mierne oprážime (približne 1 – 2 minúty) na troške oleja vo väčšom hrnci. Pridáme vodu; na jeden diel ryže 1,5 dielu vody (spolu cca 300 ml). Pridáme štipku soli a jeden celý badián na dosiahnutie aromatickejšej chuti ryže. Privedieme do varu a varíme na miernom plameni pod pokrievkou 12 minút.
3. Následne šošovicovú zmes spojíme s ryžou, pridáme smotanu a varíme ďalších 5 – 10 minút. V prípade potreby ešte dodatočne osolíme. Rizoto je hotové.