

Zeleninové rizoto so slaninou

Počet porcií: 4 – 5

Suroviny:

- 500 g mladého hrášku
- 1 zväzok petržlenovej vňate
- 60 g slaniny
- 4 lyžice olivového oleja
- 1 – 2 mladé cibuľky
- 1 strúčik cesnaku
- 300 g ryže arborio Lagris
- 1 kocka zeleninového bujónu Podravka Natur
- 50 ml smotany na varenie
- 40 g syra Grana Padano (alebo iný, podľa chuti)
- mleté čierne korenie
- soľ

Postup prípravy:

1. Hrášok uvaríme v osolenej vriacej vode. Po uvarení ho dáme do studenej vody. Asi tretinu hrášku spolu s polovicou petržlenovej vňate rozmixujeme na pyré.
2. Slaninu najprv nakrájame na tenké plátky a potom na malé kúsky.
3. Do veľkej panvice dáme slaninu a opražíme ju. Pridáme nakrájanú mladú cibuľku, ktorú opražíme dozlatista, a potom pridáme pretlačený cesnak a ryžu.
4. Mierne opečieme, pridáme trochu vlažnej vody a kocku zeleninového bujónu. Podležeme vodou (cca 900 ml) a na miernom ohni za občasného miešania varíme, dokým nie je ryža mäkká.
5. Pred koncom pridáme hráškové pyré a zvyšný uvarený hrášok. Podľa potreby osolíme a okoreníme. Pridáme smotanu, poriadne premiešame a posypeme syrom.
6. Rizoto podávame teplé a posypané nasekanou petržlenovou vňaťou.