

Rizoto z červené řepy s Jihočeskou zakysanou smetanou

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 4 porce)

- 250 g rýže arborio
- 500 g červené řepy
- 1 šalotka
- olivový olej
- 150 ml bílého vína
- 1 l vývaru
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany
- špetka tymiánu
- 1 lžice Jihočeského másla

Návod na přípravu:

Červenou řepu uvaříme vcelku doměkka. Necháme vychladnout, oloupeme a rozmixujeme. Šalotku nakrájíme najemno. Olej rozehejeme a necháme na něm zesklivatět šalotku. Přidáme suchou rýži a lehce opražíme. Zalijeme bílým vínem a necháme odpařit. Poté postupně přiléváme vývar, dokud rýže nezměkne. Dosolíme, přidáme tymián, Jihočeské máslo a rozmixovanou řepu. Na talíři ozdobíme Jihočeskou zakysanou smetanou.

