Sýrové rizoto s kuřecím masem



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Lipánek jemný sýr
- kuřecí prsní nebo stehenní řízky
- 1 hrnek rýže Arborio (250 g)
- 4 lžíce Jihočeského másla
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 150 ml bílého vína
- 1 l kuřecího vývaru
- 2 hrsti špenátu
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

V hrnci na másle necháme zesklovatět cibuli. Přidáme nasekaný česnek a další minutu restujeme. Poté přidáme rýži, kterou chvíli osmahneme, až se všechna rýže obalí máslem, cibulí a česnekem. Osolíme a opepříme. Rýži podlijeme vínem a chvíli povaříme.

Poté přidáváme do rýže po částech vývar. Když se vývar vyvaří zalijeme rýži další naběračkou vývaru, takto pokračujeme dokud není rýže hotová. Trvá to cca 20 minut.

Mezitím si na pánvi orestujeme kuřecí maso s oblíbeným kořením, solí a pepřem.

Na závěr přidáme do rizota nasekaný špenát, lžíci másla a Lipánek jemný sýr nakrájený na kostičky. Důkladně zamícháme a podáváme s nakrájeným kuřecím masem.