

Rizoto s Jihočeským Lipnem, ředkvičkami a růžičkovou kapustou

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 1/2 balení Jihočeského Lipna
- 200 g rýže na rizoto (například arborio)
- 1 malá cibule
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce olivového oleje
- 600 ml zeleninového vývaru
- 100 ml bílého vína
- hrst růžičkové kapusty
- hrst ředkviček
- sůl a pepř podle chuti
- trochu citronové kůry na závěr



Návod na přípravu:

Růžičkovou kapustu blanšírujeme ve vroucí osolené vodě asi 3 minuty a poté ji zchladíme v ledové vodě. Rozpůlíme ji, ředkvičky nakrájíme na čtvrtky a oboje orestujeme na olivovém oleji a kousku Jihočeského másla dozlatova. V hrnci rozehtáme zbytek Jihočeského másla s olivovým olejem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a necháme ji zesklivatět. Přisypeme rýži, lehce ji orestujeme, zalijeme vínem a necháme odpařit alkohol. Poté postupně přiléváme horký vývar, vždy jen trochu, a mícháme, dokud se tekutina nevstřebá. Tento proces opakujeme, dokud není rýže krémová a uvařená. Vmícháme sýr Lipno, dochutíme solí a pepřem. Rizoto ozdobíme opečenou zeleninou a na závěr posypeme jemně nastrouhanou citronovou kůrou.