

# Banánové rizoto

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 banány Chiquita  
2 stroužky česneku  
200 g čerstvého póru  
400 g zeleného chřestu  
1 cibule  
300 g rýže  
1 l kuřecího vývaru  
300 g cherry rajčátek  
sůl, pepř na dochucení  
50 g čerstvého strouhaného parmezánu



## Postup

Nejdříve si oloupeme česnek a cibulku, které nasekáme najemno. Pórek nakrájíme na kolečka a chřest na 3 cm dlouhé špalíčky. V hluboké pánvi rozehtejeme olej, na kterém osmahneme cibuli a česnek. Vše dusíme 3-5 minut na mírném ohni. Poté přidáme nakrájený pórek a propláchnutou rýži. Mícháme asi 1 minutu, aby se zrníčka rýže obalila olejem. Celý obsah pánve zalijeme polovinou kuřecího vývaru a přivedeme k varu. Na mírném plameni dusíme. Když se vývar vydusí, vmícháme nakrájený zelený chřest a podlijeme druhou polovinou vývaru. Lehce dusíme ještě asi 10 minut. Mezitím nakrájíme na malé kousky oloupané banány, cherry rajčátka na polovinu. Vše smícháme s rizotem a dusíme, dokud rýže není úplně měkká. Na závěr ochutíme solí, pepřem a vmícháme parmezán. Podáváme posypané bazalkou.