Rizoto z hub

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kozáků
250 g rýže nebo krup
40 g másla
40 g cibule
sůl
0,5 l vývaru nebo vody
30 g strouhaného ementálu nebo parmezánu

Postup

Do nádoby dáme spařenou rýži nebo kroupy, zalijeme vařícím vývarem z kostí nebo vodou a dusíme 20 minut. Očištěné a oprané houby nakrájíme na plátky. Na másle usmažíme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby a podusíme. Smícháme s udušenou rýží, osolíme, vše promícháme a ještě asi 10 minut podusíme. Hotové před podáváním posypeme strouhaným sýrem.