

Risotto:

Zhruba 30 minut před koncem pečení orestujte na olivovém oleji dosklovata najemno nasekanou šalotku, přidejte rýži a orestujte. Zalijte vínem a za stálého míchání vyvařte dosucha. Poté začněte postupně po naběračkách přilévat horký vývar a neustále míchejte.



Když je rýže skoro hotová a vývar vyvařený, přidejte rozmixovanou petržel. Sundejte z plotny, vmíchejte parmazán a nakonec kostičky nakrájeného a vychlazeného másla. Podle chuti osolte a opepřete.

Králíka na posledních 10 - 15 minut odklopte a zvyšte teplotu v troubě na 180 -190°C. Maso několikrát přelijte omáčkou, kterou nakonec můžete zahustit vmícháním vychlazeného másla.