

# Šéfkuchař doporučuje...



## Krémové chřestové risotto (4 pc)

### **Suroviny:**

- 500 g zeleného chřestu
- 500 g kulatozrné italské rýže na risotto (arborio, carnaroli)
- 1 ks cibule
- 125 g másla
- 2 lžíce olivového oleje
- 1,5 dl bílého vína
- 1,5 l horkého kuřecího (nebo zeleninového) vývaru
- 60 g parmazánu

### K podávání:

hoblínky parmazánu a panenský olivový olej

### **Postup:**

Omyjeme chřest, odkrojíme dřevnaté konce pazochů a pokud je třeba, stonky oloupáme. Čerstvý zelený chřest ale většinou loupání nevyžaduje. Stonky nakrájíme na velikost sousta a vhodíme do vroucí osolené vody na cca 3 minuty. Chřest by měl zůstat křupavý, proto jej rychle scedíme a dáme do misky s ledovou vodou, abychom zastavili var.

V kastrolu rozpustíme polovinu másla a olivový olej. Najemno nakrájenou cibuli lehce osmahneme dosklovata, poté vsypeme rýži a mícháme, dokud se všechna zrnka neobalí tukem a jakoby nezpůsvitní. V tuto chvíli podlijeme bílým vínem a mícháme, dokud se tekutina neodpaří.

Jakmile se tekutina z větší části odpaří, podlijeme jednou až dvěma sběračkami horkého vývaru a stále mícháme. S podléváním vývarem pokračujeme, dokud není rýže uvařená al dente, tedy ne úplně měkká, ale „na skus“, což trvá tak cca 20 minut.