

# Šéfkuchař doporučuje...



## Risotto s mořskými plody, šalotkou a rajčaty (4 pc)

### Suroviny:

240 g rýže typu arborio (nebo jiné kulatozrné rýže)

400 g mušlí (slávky a vongole)

100 g sépií nebo připravených kroužků

100 g vyloupaných krevet

3 šalotky

5 stroužků česneku

2 x 50 ml panenského olivového oleje

300 ml suchého bílého vína

350 ml rybího vývaru (případně kuřecího)

konzerva drcených loupaných rajčat

50 g másla

plocholistá petržel na ozdobení

### Postup:

Nejprve si důkladně očistíme čerstvé mušle drátěným kartáčkem od řas a nečistot, ponoříme je do ledové vody a ty mušle, které se otevřou, musíme vyhodit. Sépie umyjeme proudem studené vody, po stranách těla odkrojíme tuhé průsvitné okraje a také tuhou část ve středu chapadel. Ta necháme v kuse, tělo sépie nakrájíme na tenká kolečka.

Nyní si nejemno nakrájíme oloupané šalotky a restujeme na části olivového oleje dosklovata. Přidáme veškerou rýži a pražíme za stálého míchání, dokud nejsou všechna zrnka obalena olejem. Zalijeme 200 ml bílého vína a jakmile se víno vyvaří, podléváme za stálého míchání horkým vývarem. Vždy necháme tekutinu odvařit a znovu přilijeme cca 1 – 2 naběračky vývaru.

Ve vedlejším hrnci si mezitím rozpálíme druhou část olivového oleje a orestujeme na něm plátky česneku. Jakmile se česnek rozvoní, přidáme mušle a mícháme na velmi