



Natural rizoto

Suroviny na 1 litr omáčky:

KULATOZRNÁ RÝŽE „ARBORIO“	300 G	MÁSLO	25 G	SŮL	14 G
ŠALOTKA	50 G	STROUHANÝ PARMAZÁN	50 G	PEPŘ	5 G
SVĚTLÝ DRŮBEŽÍ VÝVAR	1 L	CIBULE	50 G		
BÍLÉ VÍNO	25 CL	OLIVOVÝ OLEJ	50 ML		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Šalotka	50 g	Sekání	–	1500 ot/min.	3 Pulzís	Zavřený	
2	Olivový olej	50 ml	Zlehka osmahnout	100 °C	-100 ot/min. R-Mix	5 min.	Zavřený	
3	Rýže Arborio	300 g	Osmahnout rýžová zrna	100 °C	-200 ot/min. R-Mix	1 min.	Zavřený	
4	Bílé víno	25	Nalít	–			Zavřený	
5	Teplý drůbeží vývar	1 L	Přilijte na 5krát	90 °C	-200 ot/min. R-Mix	17 min.	Zavřený	Zalít rýži teplým vývarem do úrovně rýže. Jakmile se vývar odpaří, zopakujte stejný krok 4krát.
6	Máslo	25 g	Dokončení rýže	–		1 min.	Zavřený	
7	Parmazán Sůl Pepř	50 g 14 g 5 g	Dokončení rýže	–		1 min.		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Rizoto se vaří za pomoci funkce R-Mix (obrácená rotace) počínaje 2. krokem, tím se vyhneme drcení rýžových zrn.