

Krůtí rizoto se šafránem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 90 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si uvaříme krůtí maso ve vodě a vývar použijeme do rizota. Na olivovém oleji lehce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme nepropláchnutou rýži. Pořádně promícháme a opékáme několik minut, občas promícháme. Přilijeme víno a provaříme, než se odpaří alkohol. Přidáme šafrán. Pak už přiléváme postupně vývar (po sběračkách) a občas promícháme. Vždy, když se vývar vsákne, přilijeme další sběračku a to děláme, dokud není rýže al dente. Může to trvat cca 20 minut. Když je rýže akorát na skus, vypneme sporák a vmícháme máslo a parmazán. Nakonec přidáme krůtí maso a ještě lehce prohřejeme. Podáváme s hoblíčkami parmazánu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Krůtí maso** - 360 g
- **Olivový olej** - 24 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Šafrán** - 0.08 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 180 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 40 g

