

Řepové rizoto s gorgonzolovou omáčkou

Potrebujeme:

- Ryža
- 80 ml bieleho vína
- 400 ml zeleninového vývaru
- 100 g červenej repy
- 45 g masla
- 65 g parmezánu
- Lyžičku olivového oleja

Na omáčku:

- 40 ml smotany
- 80 g gorgonzoly



Postup:

Najskor uvaríme červenú repu v osolenej vode, varíme asi pol hodinu. Po uvarení ju necháme vychladnúť a rozmixujeme. Ryžu na rizoto nepreplachujeme a suchú dáme na mierne rozpálenú panvicu. Keď sa ryža zahreje, pridáme biele víno, ktoré necháme vyvariť a postupne pridávame variaci sa vývar. Do hotovej ryže primiešame maslo a lyžičku olivového oleja, nastrúhaný parmezán, pyré z repy. Všetko poriadne premišame. V ďalšom hrnci privedieme k varu smotanu. Do horúcej smotany pridáme gorgonzolu a na miernom ohni miešame na hladkú omáčku. Ozdobit' môžeme nasekaným petržlenom alebo tymiánom a nasekanými orieškami.