# Parmezánové risotto s hříbky

Cuisine: **Italian**
Food category: **Side dishes**

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

## Program steps

Preheating: 175 °C

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Combination | 50 % | Termination by time | 00:30 hh:mm | 160 °C | 100 % | |

## Ingredients - number of portions - 10

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Olivový olej | 0.1 | l |
| Šalotka | 0.25 | kg |
| Česnek | 0.02 | kg |
| Arborio Rýže | 0.8 | kg |
| Zeleninový vývar | 1.2 | l |
| Víno bílé suché | 0.3 | l |
| Sůl | 0.02 | kg |
| Smetana | 0.35 | l |
| Parmezán | 0.1 | kg |
| Máslo dle chuti na zjemnění | 0 | kg |

## Directions

Na olivovém oleji zesklovatíme šalotku se stroužkem česneku. Arborio rýži vysypeme do plné gastronádoby, přidáme zarestovanou šalotku, 3 dcl bílého vína a 1,2 l zeleninového vývaru nebo horké dobře osolené vody.
Zakryjeme poklicí a vložíme do KV ,po tepelné úpravě tedy ukončení vaření promícháme se smetanou a parmezánem.
Dobrou chuť:)