

Rajčatové rizoto s bazalkou



Ingredience **pro 4 osoby**

400 gr	Rýže Arborio (Carnaroli)
200 gr	Loupaná rajčata (Pomodori pelati)
1300 ml	Zeleninový vývar
100 ml	Bílé víno suché
40 gr	Sýr Parmigiano Reggiano (Grana Padano)
1 ks	Cibule
3 lžíce	Olivový olej extra panenský
20 gr	Máslo
6 lístků	Čerstvá bazalka
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

5

min

25

min

1

min

Cena



1.

1300 ml zeleninového vývaru

Nejprve si připravíme zeleninový vývar, návod naleznete [zde](#). Můžeme použít i kupovaný vývar, ale je lepší ho připravit slabší, aby naše rizoto nebylo příliš slané (pokud je doporučované množství 500 ml vody na jedno balení, použijeme cca 750 ml vody)...



1 cibule

Cibuli oloupeme a nasekáme najemno...



3 lžíce oleje

Ve větším hrnci, anebo v hluboké teflonové pánvi rozehejeme olej, přidáme cibuli a na mírném ohni necháme zesklivatět 5-10 minut. Cibulka by nám neměla zhnědnout.



4.

400 gr rýže

Přisypeme rýži a na prudším ohni necháme 2 minuty orestovat. Důkladně mícháme, aby se rýže nepřichytla ke dnu...



5.

100 ml bílého vína

Podlijeme vínem a za stálého míchání necháme zcela odpařit...



6.

vývar podle potřeby

Přidáme pár naběraček vývaru a promícháme...



7.

200 gr loupaných rajčat

Přidáme také loupaná rajčata a vaříme bez pokličky za častého míchání na mírném ohni 15-18 minut. Jakmile se vývar vstřebá do rýže, přidáme další naběračku a takhle pokračujeme, dokud není rizoto hotové. Vývar je uveden jen orientačně, a proto jej přidáváme podle potřeby. Pokud nám vývar pochybí, přidáme horkou vodu...

8.

40 gr sýru 20 gr másla

Hotové rizoto odstavíme z ohně, vmícháme máslo a nastrouhaný sýr. Necháme 1 minutu odpočinout...

9.

6 lístků bazalky sůl čerstvě mletý pepř

Přidáme opláchnutou a nasekanou bazalku. Dochutíme solí a čerstvě umletým pepřem podle chuti a nakonec ještě promícháme...

10.

Podávame ihned.