Houbové rizoto

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
300 g	rýže (nejlépe kulatá arborio)
2 stroužek	česnek
1 dl	bílé víno
asi 1 litr	kuřecí vývar (příp. vývar z kuřecího bujónu)
3 lžíce	máslo
400 g	houby (např. hříbky, lišky, žampiony...)
	sůl
	pepř mletý
4 lžíce	zakysaná smetana
1 hrst	zelený hrášek (může být i mražený)

Postup přípravy

Na olivovém oleji v kastrolu si zpěníme najemno pokrájenou cibuli a po chvíli přisypeme rýži. Asi 3 minuty mícháme a opékáme, poté přidáme prolisovaný česnek a necháme ho rozvonět. Zalijeme bílým vínem a necháme vyvařit. Poté přiléváme po částech kuřecí vývar, přičemž rýži mícháme a tekutinu necháváme vždy vyvařit (postupujeme po sběračkách). Takto pokračujeme tak dlouho, dokud není rýže hotová. Mezitím si na pánvičce rozehřejeme máslo a dáme na něj pokrájené houby. Osolíme, opepříme a necháme asi 15 minut (podle druhu hub a velikosti pokrájených kousků) dusit, aby houby změkly. Na posledních pár minut přihodíme i zelený hrášek, aby také změkl. Smícháme s rýží a přidáme zakysanou smetanu. Hotové rizoto ihned podáváme.