Jahodové rizoto

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	jarní cibulka
2 lžíce	máslo
300 g	rýže (nejlépe arborio)
2 dl	bílé víno
400 g	jahody
	sůl
asi 600 ml	zeleninový vývar
2 lžíce	strouhaný parmazán
trochu	vaječný likér
asi 100 g	čerstvé jahody na ozdobu



Postup přípravy

Jarní cibulky očistíme a nakrájíme nadrobno. Osmahneme je na másle a přidáme k nim rýži. Zamícháme a ještě asi minutu (za stálého míchání) smažíme. Přilijeme bílé víno, přihodíme pokrájené jahody s troškou soli a necháme vyvařit. Poté přiléváme po částech zeleninový vývar, přičemž rýži mícháme a tekutinu necháváme vždy vyvařit (postupujeme po sběračkách). Takto pokračujeme tak dlouho, dokud není rýže hotová. Před podáváním jahodové rizoto posypeme jemně strouhaným parmazánem, pokapeme vaječným likérem a ozdobíme čerstvými jahodami. Ihned servírujeme.