Grybų risotto su sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

100 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
1	svogūnas
2	česnako skiltelės
2 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
400 g	risotto ryžių
150-200 ml	baltojo sauso/pusiau saldaus vyno
pagal skonį	pipirų ir druskos
100 g	sviesto
1-2 stiklinės	miško grybų
žiupsnis	šviežių čiobrelių
1,5 l	vištienos sultinio

Paruošimas

Išvirtą sultinį užvirinkite ir laikykite ant ugnies. Aliejuje ant mažos ugnies (labai labai mažos) 15 minučių apkepkite smulkiai supjaustytus svogūną ir česnaką. Kai suminkštės, suberkite ryžius. Maišydami kepinkite ryžius, kol jie taps skaidrūs. Tada supilkite vyną, maišykite tol, kol jis visas išgaruos. Berkite druskos, pipirų. Ant ryžių supilkite samtį sultinio, sumažinkite ugnį, maišykite, kol viskas išgaruos. Beje, puodas turi būti gilus, kad garavimas vyktų ne per greitai. Tai kartokite tol, kol ryžiai išvirs, bet nebus pervirę, per daug suminkštėję. Tai truks apie 15 – 20 minučių. Kol verda ryžiai, prieš pačią

pabaigą, svieste apkepinkite grybus su čiobreliais, druska, pipirais. Risotto nukelkite nuo ugnies, suberkite parmezaną, sviestą. Gerai išmaišykite. Beje, tai pats svarbiausias monentas gaminime, nes tada risotto tampa toks kreminis. Patiekite kartu su apkepintais grybais ir vynu.