Risotto grzybowe z serem DŽIUGAS®



Składniki

100 g	sera twardego DŽIUGAS
1	cebula
2	ząbki czosnku
2 łyżki	oliwy z oliwek
400 g	ryżu do risotto
150-200 ml	białego wytrawnego /półsłodkiego wina
do smaku	pieprz i sól
100 g	masła
1-2 szklanki	grzybów leśnych
szczypta	świeżego tymianku
1,5 l	rosołu z kurczaka

Przyrządzanie

Ugotowany rosół zagotować i trzymać na ogniu. W oleju na małym ogniu (bardzo, bardzo małym) przez 15 minut smażyć drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Gdy zmiękną, wsypać ryż. Mieszając smażyć ryż aż stanie się przejrzysty. Następnie wlać wino, mieszać aż całe wyparuje. Dodać soli, pieprzu. Na ryż wlać chochlę bulionu, zmniejszyć ogień, mieszać aż wszystko wyparuje. Co więcej, garnek powinien być głęboki, żeby parowanie odbywało się nie za szybko. Powtarzać wszystko tak długo, aż ryż będzie gotowy, ale nie przegotowany, nie za miękki. Potrwa to około 15-20 minut. Gdy ryż się gotuje, tuż przed

końcem, usmażyć na maśle grzyby z tymiankiem, solą, pieprzem. Risotto zdjąć z ognia, wsypać parmezan, masło. Dobrze wymieszać. Jest to właśnie najważniejszy moment w gotowaniu, ponieważ wtedy risotto staje się takie kremowe. Podawać z usmażonymi grzybami oraz winem.