



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Fenyklové rizoto s citronem

Kačí • Praha • 2025-03-23

Děcka tohle je pecka. Jestli se vám v lednici krčí fenykl, co by si vzal nejradši mikinu s kapucí a zapnul Netflix, dopřejte mu tenhle gastro kvír áj. Za půlhodky ho máte v plným lesku, že by moh zfleku nosit tašku Lagerfeldovi.

- 300 g arborio rýže
- 1 l zeleninového vývaru
- 4 lžíce másla
- 4 lžíce jablečného moštu
- 1 lžíce jablečného octa
- 1 lžíce cukru
- 2 větší fenykly (cca 400 g)
- Půl lžičky chilli vloček
- Půl lžičky soli
- Piniové oříšky (hrst)
- Vegan parmezán z dm (volitelně)
- Kůra a šťáva z poloviny citronu

- Z fenyklu odkrojíme tuhé stonky, zachováme zelené výhonky na ozdobu a nakrájíme na kostičky 1cm x 1 cm. Ve větší hlubší pánvi rozpustíme dvě lžíce másla, přidáme kostky fenyklu, osolíme a opékáme až začnou sklovatět a zlátnout, posypeme cukrem a ještě chvíli opékáme. Opečené kostky fenyklu zalijeme směsí octa, moštu a trochu soli a dusíme do změknutí (případně přidáme trošku vody, 2-3 lžíce). Změklý fenykl odložíme stranou a pustíme se do přípravy rýže.
- V pánvi rozpustíme dvě lžíce másla s chilli vločkami, osolíme, přidáme rýži a asi 2 minuty opékáme, dokud nezačne zlátnout.
- Opečenou rýži zalijeme hrnkem vývaru a za stálého míchání čekáme než rýže absorbuje tekutinu. Když rýži rozhrneme vařečkou a vteřinku dvě trvá než se začne zase slívat, je čas přidat druhý hrnek vývaru.
- Se čtvrtým hrnkem vývaru přidáme i opečený fenykl.
- Až rýže vypije veškerou tekutinu a zkrémovatí, přidáme dvě lžíce másla, LSD, šťávu a kůru z poloviny citrónu. Promícháme, dle potřeby dosolíme.
- Rizoto na talíři zakápneme olivovým olejem, opepříme a posypeme opraženými piniovými oříšky a veganským parmezánem.
-



[Newer](#)

[Older](#)

25 Mar 2025

Šunkofleky

2025-03-18

Chřestové rizoto