

РИЗОТТО С ГРИБАМИ И СЫРОМ DŽIUGAS®



Ingredientai

100 г	твердого сыра DŽIUGAS
1	луковица
2	дольки чеснока
2 столовые ложки	оливкового масла
400 г	риса для ризотто
150-200 мл	белого сухого / полусладкого вина
по вкусу	перца и соли
100 г	сливочного масла
1 - 2 стакана	лесных грибов
щепотка	свежего тимьяна
1,5 л	куриного бульона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сваренный бульон вскипятить и держать на огне 15 минут. Обжарить мелко нарезанный лук и чеснок. Когда станут мягкими, всыпать рис. Помешивая жарить рис, пока он не станет прозрачным. Тогда долить вина, помешивать, пока вино не испариться полностью. Добавить соли, перца. На рис вылить половник бульона, приключить огонь, помешивать, пока бульон не испарится. Кстати, кастрюля должна быть глубокой, чтобы испарение не происходило слишком быстро. Повторять, пока рис не сварится, но не переварить, чтобы не был слишком мягким. Процесс занимает 15 – 20 минут. Пока варится рис, обжарить грибы с тимьяном, солью, перцем. Снять ризотто с огня, добавить пармезан, масло. Хорошо перемешать. Кстати, это самый важный момент в приготовлении, так как тогда ризотто становится таким кремовым.

Подавать с обжаренными грибами и вином.