

WORTH TO EAT...

Food blog

Italské osso buco s krémovým rizotem

Potřebujeme: (4 porce)

- 2 plátky osso buca (hovězí kližky s kostí)
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 konzerva rajčat
- 4 řapíky celeru
- 1 červená paprika
- 1 cuketa
- černé olivy
- čerstvý rozmarýn a tymián
- 1 litr zeleninového vývaru (1 dcl pod maso, zbytek pod rizoto)
- 200 ml bílého vína
- olivový olej, sůl, pepř

na rizoto

- 300 g kulatozrné rýže
- 150 ml bílého vína
- 50 g másla
- 40 g nastrouhaného parmazánu
- 1 šalotka
- vývar viz výše



Jak na to

Nejprve maso opečeme na pánvičce na rozpáleném oleji z obou stran, aby se povrch masa zatáhnul a zůstalo tak uvnitř šťavnaté. Maso po vyjmutí z pánvičky osolíme a opeříme čerstvě namletým pepřem.

V hrnci na olivovém oleji zpěníme najemno nakrájenou cibulku, po chvíli přidáme prolisovaný česnek. Z řapíkatého celeru nejprve odstraníme vlákna, nakrájíme ho na kolečka, přidáme ho hrnce a krátce orestujeme.

Do hrnce vložíme maso, zalijeme bílým vínem, přidáme nakrájená konzervovaná rajčátka a čerstvé bylinky a necháme dusit na mírném plameni.

Připravíme si zbylou zeleninku. Papriku a cuketu nakrájíme na větší kousky, aby se během dušení příliš nerozvařila a asi po hodině dušení je přidáme do hrnce spolu s olivami a vaříme než je maso měkké (zhruba další hodinu). Během dušení kontrolujeme, zda se nám nevypařila všechna tekutina a v případě potřeby přilejeme trošku vývaru, osso buco by však nemělo být nikdy úplně ponořené.

Dobrou chuť ♥

WORTH TO EAT...

Food blog

Zatímco se maso vaří, máme dostatek času připravit si krémové rizoto :-). Nejprve si uvaříme zeleninový vývar. Ve vyšší pánvi si na kousku másla zpěníme šalotku (zbytek másla si uschováme, ještě ho budeme potřebovat). Cibulku opékáme jen tak dosklovata, přidáme rýži (neproplachujeme). Rýži lehce osmahneme v připraveném základu, poté zalejeme bílým vínem a za stálého míchání necháme víno odpařit. Do rýže pomalu přidáváme za neustálého míchání vývar, vždy naběračku po naběračce, když se odpaří, přidáme další a tak dále a tak dále až do doby než je rýže úplně měkká. Když je rýže měkká, rizoto odstavíme a ještě do horkého rizota vmícháme zbytek másla a nastrouhaný parmazán, který se nám krásně rozteče a dopomůže krémové sametové konzistenci. Dle potřeby dosolíme a okořeníme čerstvě namletým pepřem.

Dobrou chuť ♥