

Šafránové rizoto s glazovanou mrkvičkou.



Suroviny

pomeranč 2 ks

vývar zeleninový 500 ml

bobkový list 1 ks

tymián 1 snítka

olivový olej extra panenský 2 PL

cibule 1 ks

celer řapíkatý 1

rýže kulatozrná 300 g

šafrán špetka

máslo 1 PL

mascarpone 3 PL

sůl vložková

kopr snítky

baby mrkev 200 g

krupicový cukr ½ PL

citronová šťáva

Z pomeranče s ostrouhanou kůrou okrájejte kůru až na dužinu a vykrájejte dílky – filátka (šťávu zachyťte a přidejte ji k vymačkané). Filátka odložte stranou. Pomerančovou šťávu svařte s vývarem, bobkovým listem a snítkou tymiánu, udržujte horké. Mrkvičky vložte do kastrolu bez pokličky s 25 g másla, s cukrem a vodou (aby byly těsně ponořené). Vařte za občasného míchání 10 minut, voda se odpaří a mrkve se potáhnou glazurou z cukru a másla. Dochutěte citronovou šťávou. Mezitím v hrnci opečte na oleji cibuli dosklovita, přidejte řapíkatý celer a krátce ho opečte. Vsypete rýži a opečte ji dosklovita. Vlijte víno a míchejte, až se skoro odpaří. Po naběračkách přilévejte vývar (další přidejte, až když se předchozí vstřebá). Až spotřebujete polovinu tekutiny, přidejte šafrán s vývarem. Pokračujte ve vaření a přilévání vývaru, dokud není rýže al dente (asi 20 minut), případně ohřejte rezervní vývar a pokračujte, dokud nemá rýže správnou konzistenci. Odstavte z ohně. Vmíchejte máslo, mascarpone, sůl a pepř. Přidejte pomerančovou kůru a filátka. Přiklopte a nechte chvíli stát. Podávejte s mrkvičkami a koprem.

