

Bramborové rizoto s Romadurem

🕒 35 minut

náročnost ●●○○

Rizoto je známou pochoutkou, ale znáte to bramborové? S Romadurem? Jedinečný chuťový zážitek.



Ingredience (na 1 porci)

- 200 g brambor
- 20 g šalotky
- 60 g Jihočeského másla
- 1 balení Romaduru
- 100 ml trvanlivé Jihočeské smetany
- olivový olej
- sůl
- pepř
- zeleninový nebo slepičí vývar

Návod na přípravu:

Šalotku nakrájíme najemno a brambory na malé kostičky o velikosti cca 0,5 × 0,5 cm. Na olivovém oleji necháme zesklovatět šalotku a přidáme brambory. Restujeme cca 1 minutu. Postupně přidáváme vývar a vaříme jako klasické rizoto. Až budou brambory na skus měkké, přidáme trvanlivou Jihočeskou smetanu a chvíli povaříme. Poté přidáme na malé kostičky nakrájený Romadur a Jihočeské máslo. Promícháme a můžeme podávat.