Srbské rizoto

https://www.varimesmarcelou.cz/srbske-rizoto

Srbské rizoto vlastně není klasické rizoto, které známe z Itálie. V Srbsku by se asi také divili. Tohle rizoto spíše připomíná balkánský džuveč, jen v něm není tolik zeleniny. Se srbským rizotem je to asi jako s plzeňskou (domažlickou či šumavskou) štrachandou. V domovské destinaci jí nikdo nezná.

Na 4-5 porcí srbského rizota si připravíme

- 100 g zelených fazolkových lusků (i mražených)
- 1 kávovou lžičku soli
- 1 bobkový list
- 250 ml vody na vaření fazolových lusků
- 1 polévkovou lžíci sádla i se škvarky
- 1 velkou cibuli nakrájenou na kostičky
- 2 stroužky česneku rozetřené se solí
- 400 g zadního hovězího masa (nasekaného v sekáčku či namletého)
- Sůl
- 2 polévkové lžíce kvalitního rajčatového protlaku (musí chutnat sladce)
- 1 čerstvá červená paprika nakrájená na proužky
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky
- 250 g rýže (vyprané a namočené ve vodě alespoň 30 minut)
- 350 ml vývaru (nebo vody, ale vývar je lepší)
- Plátek másla
- Svazek petrželky nebo pažitky, nasekaný a přidaný do hotového rizota
- 100 g nastrouhaného sýru Chedar na dozdobení a vyladění chuti rizota
- Kyselá okurka jako příloha

Náročnost: **snadné**

Příprava: **na širší pánvi**

Čas přípravy: **zasmažení cibule, česneku a masa cca 30 minut**

Přidání rýže: do změknutí cca 25-30 minut

Postup přípravy srbského rizota

Nejprve si dáme uvařit fazolové lusky do osolené vody s jedním přelomeným bobkovým listem. Od bodu mírného varu vaříme 10 minut. Okapané lusky nakrájíme na velikost hrášku a necháme vychladnout.

Rýži propláchneme a v čisté studené vodě ji necháme asi 30 minut odpočívat.

Do širší pánve dáme vrchovatou polévkovou lžíci sádla i se škvarky a necháme rozpustit. Přidáme kostičky cibule a smažíme, aby cibulka jen změkla a ztratila svoji ostrost. Chutná pak téměř sladce. Přidáme i rozetřený česnek se solí a necháme krásně rozvonět.

Do připraveného základu vložíme nasekané či namleté hovězí maso a mícháme a drtíme hrudky tak dlouho, až bude maso opečené a téměř měkké. Nezapomeneme osolit.

Nyní k masu přidáme nakrájené proužky papriky, mletou sladkou papriku a rajský protlak. Důležité je, aby protlak nebyl kyselý, protože přidáním kyselého protlaku by bylo kyselé i rizoto. Věřte mi, to pak nechutná dobře. Vše promícháme, přidáme okapanou rýži a vše podlijeme vývarem. Ne celou dávkou, ale postupně.

Když rýže část vývaru nasaje, teprve pak přilijeme další. Mně na uvaření rýže doměkka stačilo 350 ml, ale každá rýže je jiná. Někomu bude stačit mnou uváděná dávka, někdo ještě přidá a někdo ubere. Chce to hlídat a ochutnávat měkkost.

Hotový pokrm ochutnáme, případně dosolíme. Přidáme plátek másla a nasekané bylinky. Promícháme a můžeme podávat. Každý kopeček rizota postrouháme sýrem, přidáme kyselou okurku, proužky syrové červené papriky (pro barvu) a můžeme podávat.

Výsledná chuť musí být lahodná, chutnat po mase a rýži a v žádném případě v ní nesmí zaznít ani tón kyselosti.