



Gaiļu risotto ar Chardonnay baltvīnu

Lielisks gaiļu risotto ar Austrālijas augļaino baltvīnu.



4

30-45 MIN

Sastāvdaļās

2 ēdamkarotes sviests
2 sīpoli
500 ml attīrītas gailenes
450 ml risoto rīsi (Arborio vai Carnali)
200 ml Chardonnay baltvīns
1,5l Dārzu buljons
200 ml sarīvēts parmezāna siers
sāls un malti melnie pipari

Pagatavošana

1. Notīriet un sasmalciniet sēnes. Sagrieziet sīpolus mazos kubiņos. Uzkarsējiet dārzu buljonu līdz vārīšanās temperatūrai.
2. Ielieciet sēnes sausā katlīnā un vāriet tās, līdz izznāk šķidrums un iztvaiko.
3. Sēnēm pievienojiet sviestu un sasmalcinātos sīpolus. Ļaujiet sīpoliem apcepties pēc garšas.
4. Pievienojiet rīsus un apmaisiet līdz tie ir kļuvuši caurspīdīgi.
5. Pievienojiet baltvīnu un vāriet līdz vārīšanās temperatūrai, līdz puse no šķidruma ir iztvaikojusi.
6. Sāciet pievienot karsto dārzu buljonu risotto masai ar intervālu no 3 līdz 4 minūtēm, jeb līdz rīsi gandrīz absorbē iepriekšējo šķidrumu. Bieži samaisiet risotto, lai no rīsiem noņemtu cieti un padarītu risoto krēmīgu.
7. Kad risoto gatavs, ļaujiet tam nedaudz atdzist. Pievienojiet sarīvētu parmezāna sieru, sāli un piparus pēc garšas. Ja risotto masa ir pārāk bieza, pievienojiet vēl mazliet dārzu buljona.
8. Pasniedziet kopā ar Chill Out Chardonnay baltvīnu.