



Jaternice s kroupovým rizotem a hříbky

Ingredience:

4 ks jaternice
120 g kroupy
20 g sádlo
2 stroužky česnek (nastrouhaný)
3 snítky majoránka čerstvá
300 ml černé pivo (bez CO2)
1 ks šalotka
1 hrst sušené hříby
200 g lučina
Sůl
Černý pepř (čerstvě namletý)

Postup:

Kroupy uvaříme v osolené vodě do měkka. Sušené hříby namočíme na 30 minut do studené vody a poté nakrájíme na malé kousky. Vodu z hub necháme na podlévání rizota, šalotku nakrájíme na jemno. Majoránku otrháme ze stvolu. Do pánve s tlustým dnem dáme rozpustit sádlo, na kterém necháme zesklovatět šalotku, přidáme česnek, nakrájené houby, kroupy a zamícháme. Přidáme ohřáté pivo (asi 1,5 dl), necháme ho vyvařit a podlijeme trochou vody z hub. Tento postup za stálého míchání opakujeme dvakrát. Přidáme lučinu, majoránku, sůl a pepř. Rizoto musí být krémové, nikoliv suché (podlévat můžeme i větším množstvím piva nebo vody, protože kroupy hodně „píjí“). Jaternici ohřejeme při nižší teplotě na troše sádla a vody. Častěji obracíme a na koncích můžeme jaternici trochu propíchnout. Můžeme také podávat se studeným kysaným zelím.

