

## **Špagety s hľuzovkami**

### Potrebuje:

- 20 g sušených hľuzoviek
- 4 lyžice panenského olivového oleja
- 3 strúčiky cesnaku
- 1 sušené čili
- 2 lyžice nasekaného zeleného petržlenu
- 340 g talianskych špagiet
- soľ podľa chuti

### Príprava jedla:

Namáčané hľuzovky nakrájajte na jemné plátky. Na veľkú panvicu dajte olivový olej, cesnak, čili a petržlen. Pomaly zohrievajte za stáleho miešania, kým sa nezačne cesnak sfarbovať. Odstavte, vyberte cesnak a čili, pridajte nakrájané hľuzovky a zohrejte na miernom ohni (nie varíť). Pridajte uvarené špagety, za stáleho miešania povarte asi 1 minútu. Podávajte priamo z panvice.

## **Rizoto s hľuzovkami**

### Potrebuje:

- 20 g sušených hľuzoviek
- 1,2 l mäsového vývaru
- 1 malá cibuľa
- 60 g masla
- 300 g ryže
- 40 g nastrúhaného syra

### Príprava jedla:

Nechajte vývar mierne zovrieť. Nakrájanú cibuľu poduste do sklovita na polovici masla. Pridajte ryžu a duste za stáleho miešania vareškou až kým nezosklovatí. Pridajte asi 200 ml vývaru a postupne pridávajte za častého miešania zbytok vývaru počas 20 minút, kým je ryža uvarená. Pridajte zvyšok masla, strúhaný syr a hľuzovky, pomiešajte a hneď podávajte.