

## **Rizoto z húb**

### **Potrebuje:**

- 20 g sušených kozákov
- 250 g ryže
- 40 g masla
- cibuľa
- soľ
- 1 l vývaru
- 30 g strúhaného syra

### **Príprava jedla:**

Umytú ryžu opražíme na tuku, zalejeme vriacim vývarom a dusíme 20 minút. Namáčané huby opláchneme a nadrobno pokrájame. Na masle upražíme jemne pokrájanú cibuľu, pridáme huby a 30 minút podusíme za podlievania vývarom. Potom pridáme udusenú ryžu, syr, zmes osolíme a ešte trocha podusíme.

## **Ryba na hubách**

### **Potrebuje:**

- 20 g sušených kozákov
- 700 g ryby
- 70 g oleja
- citrón
- 1 l mlieka
- 40 g múky
- 40 g strúhaného syra
- petržlen
- soľ

### **Príprava jedla:**

Naporciovanú rybu pokvapkáme citrónovou šťavou, osolíme a pečieme na masle. Namáčané huby dusíme na masle s petržlenom. Súčasne pripravíme z bledej maslovej zápražky a z mlieka omáčku, do ktorej huby zamiešame. Na vymastený pekáč rozložíme porcie ryby, zalejeme ich omáčkou, posypeme syrom, pokvapkáme rozpusteným maslom a dáme trocha zapieť.