

Jahelné rizoto

Bylinky

Ingredience

- 400 g jáhel
- 1 kg sezónní zeleniny (mrkev, petržel, celer, pórek, dýně, červená řepa, hokaido)
- cibule — 3
- česnek — 6 stroužek
- pepř, sůl
- olej olivový
- koření na dochucení
- nastrouhaný parmazán
- čerstvé bylinky

Postup

Nejprve si očistíme zeleninu a nakrájíme na větší kusy. Česnek prolisujeme. Smícháme na plechu s olejem, solí a kořením a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st.C. Občas promícháme. Celková doba pečení závisí na druzích zeleniny, měla by být měkká, ale stále ještě příjemně křupavá. Počítejme asi 30 až 40 minut. Mezitím si připravíme jáhly. Suché je několikrát propereme studenou vodou a několikrát vařící vodou kvůli odstranění hořkosti. Dáme do hrnce, zalijeme vodou v poměru 1 : 2, osolíme a vaříme asi 15 minut. Po uvaření necháme ještě 10 minut dojít. Hotové jáhly v pekáči smícháme se zeleninou, případně dochutíme solí a kořením. Podáváme posypané strouhaným parmazánem a doplněné čerstvými bylinkami.