



# Герсотто з обсмаженими ерінгами

Рецепт від V-ZUG AT



|           |       |
|-----------|-------|
| готування | 20 хв |
| Час       | 25 хв |
| готування |       |
| Порції    | 4     |

Кремний ячмінний різотто з перлової крупи з обсмаженими гливами королівськими. Нескладна осіння страва з ароматною грибною ноткою та свіжим трав'яним соусом з петрушки, розмарину та чебрецю.

## Герсотто

- 2 ст.л. оливкова олія
- 200 г порей, тонкими смужками
- 150 г гливи королівські, на шматочки приблизно 1 см
- 1 шалот, дрібно нарізано
- 2 зубчики часнику, дрібно нарізаний
- ¼ ч.л. сіль
- трохи перець
- 200 г перлова крупа
- 150 мл біле вино
- 600 мл овочевий бульйон
- 100 г тертий сир Сбрінц
- 100 г масло, кубічний
- трохи сіль
- деякі перець

## Топінг

- 5 ст. л. оливкова олія
- 2 гілочки розмарин, листя дрібно нарізане





2 гілочки чебрець, листя дрібно нарізане

1 зубчик часнику, дрібно нарізаний

½ чилі, дрібно нарізаний

1 дрібка цукор

¼ ч.л. сіль

деякі перець

деякі оливкова олія

150 г королівські гливи, нарізати вздовж на скибочки приблизно 3 мм завтовшки, злегка надрізати навхрест

## Герсотто

---

Розігрійте оливкову олію на сковороді на середньому вогні (рівень 6-7). Додайте порей, гриби, шалот і часник, обсмажуйте приблизно 5 хвилин. Приправте сіллю та перцем. Додайте перлову крупу та коротко обсмажте. Влийте біле вино та дайте йому трохи випаруватися. Додайте овочевий бульйон, доведіть до кипіння на сильному вогні (рівень 8). Зменшіть вогонь до низького або середнього рівня (рівень 3-4) і варіть на повільному вогні приблизно 25 хвилин, періодично помішуючи. Додайте сир Сбрінц і масло, приправте сіллю та перцем.

## Топінг

---

Змішайте оливкову олію та всі інгредієнти до перцю включно в маленькій мисці. Нагрійте трохи оливкової олії у антипригарній сковороді на середньо-високому вогні (рівень 6-7). Обсмажуйте гриби з обох боків приблизно по 2 хвилини з кожного боку до золотистого кольору. Додайте трохи трав'яного соусу до грибів і перемішайте, щоб вони вкрилися. Подавайте герсотто, прикрашене грибами та залишком трав'яного соусу.

## Акcesуари

---

Каструля з кришкою (прибл. 24 см ø)

Сковорідка з антипригарним покриттям

## Додаткова інформація

---

Складено 13.04.2026

