

# **Jesenski rižoto**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Sastojci**

- **500**graznih vrsta gljiva (šampinjoni, vrganji, suncanice, portabella, shi-take, bukovace...)
- **5** šalicariže
- **1** vrecicakrem juha od gljiva
- **2** velikaluka
- malomaslaca
- po želji malo bijelog vina
- po potrebisoli
- papra
- majcine dušice...

## **Priprema**

Ocistiti gljive, oprati i narezati. Luk ocistiti i narezati na sitne komade. Staviti kuhati krem juhu po uputama na pakovanju. Staviti kuhati rižu u omjeru 1:1,5 (riža:voda) Na malo maslaca prepržiti luk dok ne omekani, posoliti ga, a kad pocne crniti dodati malo vode i gljive. Poklopiti posudu da se kuha u vlastitim parama. Kad se gljive umanje (tj. kad voda iz njih ispari), ubaciti rižu (kojoj je do tada vec voda trebala ispariti, nakon 15-20 minuta), te polijevati krem juhom od gljiva kako bi ostalo socno. U ovom trenutku se može dodati i žlica o dvije bijelog vina kojem treba ispariti alkohol. Nakon 5 minuta probati okus, posoliti, zaciniti po želji i servirati toplo.

## **Savet**

Po želji posipati naribanim sirom.