

Rižoto sa pršutom i bademima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pirinca
- 100 g pršute
- 2 cenabelog luka
- 80 g crnog luka
- 200 ml belog vina
- 1 kašik azacina od sušenog povrća
- 1 l prokuvane vode

Za posipanje:

- 60 g badema
- 30 g parmezana
- 1 kašica peršuna

Priprema

Na ulju kratko propržimo naseckani luk. Dodamo pršutu ili suvo meso iseckano na rezance, a zatim pirinac. Pecemo 2-3 minuta, zalijemo vinom i kuvamo uz stalno mešanje dok vino ne ispari (otprilike 2 minuta). Dodamo zgnjeceni beli luk, suvi biljni zacin i nastavimo da kuvamo dodajući vruću vodu oko 15 minuta. Bademe stavimo u prokuvanu vodu, odmah sklonimo sa ringle i poklopimo. Ostavimo tako da stoje 5 minuta. Ocedimo i oljuštimo. Oljuštene bademe prosušimo i ispecemo na tiganju bez ulja. Iseckamo ih na krupne komade i pomešamo sa parmezanom i peršunom. Dobijenu masu posipamo preko serviranog pirinca.

Savet