

# Rižoto od grilovanih vrganja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **1 struk praziluka**
- sušeni vrganji
- **1 kafena šoljicapirinca**
- 2kocke za supu
- domaca vegeta
- biber
- lorberov list
- celer

## Priprema

Sušene vrganje potopiti u vrucu vodu ili malo prokuvati da omešaju, a zatim ih kratko grilovati u tiganju. Za to vreme izdinstati luk i praziluk sa domacom vegetom, dodati pirinac, malo bibera, list lorbera i celera i vrganje (mogu celi, a mogu se i iseckati). Naliti sa 2 dl bujona (napravljen od vode i jedne kocke za supu) i uz stalno mešanje kuvajte dok tecnost ne ispari. Zatim, dodati još bujona i povremeno isprobavati tvrdociu zrna. Rižoto kuvati dok pirinac ne omeša i postane "al dente". Što se duže meša rižoto ce biti prozracniji. Rižoto od vrganja promešati i poklopljenog ostaviti 15 minuta.

## Savet