

# Rižoto i Fazan



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **4 komadagrudnog mesa od fazana**
- so i biber
- timijan
- **4 kašikemaslinovog ulja**
- **150 garborio pirinca**
- **1 mala glavicacrnog luka**
- **1 lbistre pilece supe**
- **100 mlbelog vina**
- **2 kašikepavlake**
- **5 kašikaparmezana, rendanog**
- **4 kašikeputera**

## Priprema

Pripremimo sastojke.

U tiganju zagrejemo dobro ulje pa grudi fazana koje smo prethodno posolili i pobiberili ispecemo kratko, sa svake strane. Pospemo timijanom i parcicima putera i stavimo u predgrejanu rernu na 200 stepeni celzija 10tak minuta. Izvadimo i ostavimo meso da se odmori.

U dubokom tiganju ili šerpi, zagrejemo ulje izdinstamo luk, pa dodamo arborio pirinac Malo ga propržimo. Uspemo vino, postepeno dodajemo bistru supu, koju ce pirinac upiti. Dodajemo ponovo bistru supu dok ne potrošimo. Sve na niskoj temperaturi.

Dodamo so. Sve traje oko 15 minuta. Pri kraju dodamo malo putera, pavlaku i rendani parmezan. Služmo sa belim vinom.

### **Savet**

Koristimo još uvek ono što se ulovilo. Ovi fileti sa grudi fazana su mi ostali, a najviše ih volim sa rižotom.