Rižoto i Fazan

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada**grudnog mesa od fazana
- so i biber
- timijan
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **150 g**arborio pirinca
- **1 mala glavica**crnog luka
- **1 l**bistre pilece supe
- **100 ml**belog vina
- **2 kašike**pavlake
- **5 kašika**parmezana, rendanog
- **4 kašike**putera

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.