

# Rižoto sa bundevom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 g**pirinca
- **2 cenabelog luka**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 caša 200ml**belog vina
- **500 mlsupe od kocke**
- **80 gmaslaca**
- **500 gbundeve**
- **80 gpancete**
- **1 kašikameda**
- **po potrebim maslinovo ulje**
- **po kasicicasoli i majcine dušice**
- **1 prstohvatbibera**

## Priprema

Bundevu oljuštiti i iseci na srednje debele kriške. Poreati u pleh za pecenje, zaliti maslinovim uljem i pobiberiti. Staviti u rernu na 180 stepeni i peci dok ne omekša. Pred kraj pecenja izvaditi pleh iz rerne i poreati oko bundeve nekoliko lenti slanine, tek da pusti aromu i postane hrskava, a kriške preliti medom, pa vratiti pleh u rernu na par minuta. Za to vreme, na rastopljenom maslacu propržiti sitno seckan crni luk i izgnjecene cenove belog luka. Dodati pirinac mešajuci, a zatim naliti belo vino. Kad vino uzavri, dodavati supu kutlacom uz neprestano mšanje. Staviti preostali maslac, zaciniti po ukusu i dinstati dok tecnost ne ispari. Ispecenu bundevu izvaditi iz rerne i iseckati na manje komade, a par krški ostaviti za dekoraciju. Komadice pomešati sa rizotom pa servirati u dubljem tanjiru sa kriškom bundeve i lentom slanine preko.

**Savet**