

Rižoto od grilovanih vrganja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** struk praziluka
- sušeni vrganji
- **1** kafena šoljica pirinca
- 2 kocke za supu
- domaća vegeta
- biber
- lorberov list
- celer

Priprema

Sušene vrganje potopiti u vruću vodu ili malo prokuvati da omekšaju, a zatim ih kratko grilovati u tiganju. Za to vreme izdinstati luk i praziluk sa domaćom 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 tečnost ne ispari. Zatim, dodati još bujona i povremeno isprobavati tvrdocu zrna. Rižoto kuvati dok pirinac ne omekša i postane "al dente". Što se duže meša rižoto će biti prozračniji. Rižoto od vrganja promešati i poklopljenog ostaviti 15 minuta.

Savet