

Rižoto od heljde



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašikeulja po izboru
- 1 strukmladog luka
- 1šargarepa
- 1 šakagraška
- 1 šakakukuruza šecerca
- 4pecurke po izboru
- po ukusu:so i biber
- 100 gtostirane heljde
- 1 prstohvatmuskatnog oraščica
- 1 prstohvatkorijandera
- 1 prstohvatkurkume
- 1 prstohvatorigana
- 1 prstohvatbosiljka
- 1 šakasvežeg peršunovog lista

Priprema

Heljdu preliteri sa 3 dl vode, dodati prstohvat soli, bibera kao i sve ostale navedene zaccine u toj kolicini., pa kuvati 10-tak minuta na nižoj temperaturi u poklopljenoj šerpici. Nakon 10 minuta isključiti ringlu, a šerpicu ostaviti na ringli kako bi se sva tecnost upila. Mladi luk sitno iseckati i propržiti par minuta na vrelom ulju, zatim dodati seckanu šargarepu, pecurke (ja sam koristila suve vrganje koje sam prethodno potopila u vodu, 1 rukohvat), kukuruz i grašak. Dinstati uz povremeno dodavanje vode, po potrebi, 10-tak minuta. Sjediniti povrce sa heljdom. Uz ovaj rižoto možete dodati još neko bareno ili dinstano povrce po izboru. Ja sam imala bebi šargarepe koje sam prodinstala i služila uz ovako pripremljenu heljdu. Prilikom služenja, posuti peršunovim listom.

Savet