

Lignje s rižom na buzaru



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg lignjanja
- **200 g** kozica
- **4** **cenjabijelog** luka
- **po potrebi** peršunov list ,ruzmarin, bosiljak
- **100 ml** maslinovog ulja
- **200 ml** bijelog vina
- **1** šoljicariže
- **420 g /konzerva/**paradajza (ja koristim samo pulpu)
- **po potrebi**so
- biber
- ljute papricice (ako volite)

Priprema

Očistiti lignje, isjeci na manje komade, ako su velike. U šerpu staviti ulje (ja odmah stavim usitnjeni češnjak, tako da zagrijavanjem ulja i češnjak pusta finu aromu), pa kada se dovoljno ugrije ulje, a češnjak ne smije izgoriti. Sipati lignje i malo ih propržiti. Dodati vino i "pulpu", sve začinske travcice i poklopiti da se dinsta. Kada lignje omekšaju, dodati rižu i 1,5 x tekucine, šta imate, a temeljac je najbolji..ako pak dodajete samo vodu, sipnite i malo vina. Podlijevati tekucinom, sve dok se riža ne skuha. Pred kraj dodati kozice i ostaviti poklopljeno 10-tak minuta. Dodati začine koje volite. Ja odozgo pospem maslinovim uljem češnjakom i peršunom.

Savet