

Rizoto sa bundevom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **2** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1** **caša 200ml** belog vina
- **500 ml** supe od kocke
- **80 g** maslaca
- **500 g** bundeve
- **80 g** pancete
- **1** kašika meda
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po kasicama** soli i majcine dušice
- **1** prstohvat bibera

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 preliteri 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 mešajući, 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