

Rižoto sa šafranom



Sastojci

Potrebno je:

- Coca-Cola

Potrebno je:

- 1 crni luk
- 2 kašike putera
- 50 ml belog vina
- 200 g pirinca
- šafran
- 250 ml vruće supe
- 50 g parmezana

Priprema

Propržite iseckan crni luk na puteru na umerenoj temperaturi. Sipajte belo vino. Dodajte pirinac kada se kolicina vina smanji za pola.

Neka se kuva nekoliko minuta a zatim pocnite da dodajete supu, kutlacu po kutlacu. Dodajte šafran i pomešajte da se sve sjedini.

Kuvajte na visokoj temperaturi dok pirinac nije "al dente", zatim umešajte preostali puter i izrendan parmezan.

Neka rižoto odstoji par minuta pre nego ga poslužite sa Koka-kolom. Danas imate i Koka-kolu lajt i Koka-kolu zero.