

Rižoto sa bukovacama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60** gmaslaca
- **2** glavicecrnog luka
- **400** gbukovaca
- **1** dlkisele pavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 kašikamešavine** suvog biljnog zacina

Rižoto:

- **3** kašikeulja
- **250** gpirinca
- **500** mlsupe od kocke
- **60** gkackavalja

Priprema

U šerpi zagrejati maslac i propržiti sitno seckan crni luk. Posle 5-6 minuta dodati očišcene bukovace, posuti suvim zacinom pržiti još 5-6 minuta, uz povremeno mešanje. Zatim dinstati pola sata, dolivajući vodu po potrebi. Pri kraju dinstanja posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati kiselu pavlaku i skloniti sa šporeta.

U šerpi zagrejati ulje i propržiti pirinac. Naliti vrucom supom, promešati i poklopiti šerpu. Smanjiti temperaturu na minimum i kuvati 20 minuta. Pripremljen rižoto sipati u tanjire, prekriti ga dinstanim bukovacama i posuti

rendanim kackavaljem.

Savet