Rižoto sa džigericom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**pirinca
- **300 g**svinjske džigerice
- **1,5 dl**mleka
- **0,5 dl**ulja
- **80 g**dimljene slanine
- **1 glavica**crnog luka
- **2-3**kisela krastavca
- **2**kisele paprike
- **1 kašicica**soli
- **1 prstohvat**bibera

Priprema

U kipucu posoljenu vodu dodati ulje i pirinac, pa na umerenoj vatri kuvati 10 minuta, tek da bude kuvan, a ne gnjecav. Preliti ga hladnom vodom, ocediti i ostaviti sa strane.

Za to vreme džigericu ocistiti od žilica, iseci na rezance pa preliti mlekom da odstoji desetak minuta. U tiganju zagrejati ulje i propržiti slaninu iseckanu na kocke, dodati sitno iseckani luk i propržiti 3-4 minuta, a zatim i ocedenu džigericu, pa sve zajedno dinstati na umerenoj vatri. Kad džigerica omekša dodati pirinac, krastavce i parike isecene na rezance, posoliti, pobiberiti i dinstati još desetak minuta.

Savet