

Rižoto sa gril kobasicom, vrganjima i parmezanom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinca
- **2 pakovanja Carnex grill kobasica**
- **150 g** suvih vrganja
- **2** cenabelog luka
- **100 g** parmezan
- **1 kašičica** senfa
- **2** kocke za supu
- **1 veza** svežeg peršuna
- **50 g** putera
- **50 ml** maslinovog ulja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Potopiti suve vrganje u ključalu vodu. Poklopiti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Staviti vodu da ključa. Kada provri voda, dodati kocku za supu i kuvati 5 minuta.

Na suvom tiganju propržiti kobasicu 5 minuta. Dodati beli luk, a zatim i pirinac.

Propržiti i dodati vrganje. Pržiti još koji minut, naliti belo vino i ostaviti da malo ukuva.

Staviti kašiku senfa, promešati i nalivati supom rižoto. Kuvati rižoto uz konstantno mešanje 15-20 minuta. Probati da li je slano. Kada je pirinac kuan, smekšao, dodati malo putera i šaku narendanog parmezana. Promešati i servirati toplo uz dodavanje peršuna.

Savet

Ostale recepte sa Carnex proizvodima možete pogledati [ovde](#)