Aromaticna teletina na povrtnom rižotu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**teleceg mesa
- **1 kašicica**indijskog karija
- **1 kašicica**engleskog karija
- **1/2-1 kašicice**mešavine 5 kineskih zacina
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- biber

Povrtni rižoto:

- **1 šolja (2,5 dl)**pirinca
- **1 glavica**crng luka
- **1**šargarepa
- **1 šolja**graška
- **1 šolja**kukuruza šecerca
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**mešavine 5 kineskih zacina

Priprema

Meso oprati i posušiti. U cinijici pomešati zacine.

Meso nauljiti, a onda uvaljati u zacine. Ostaviti ga da malo upije zacine.

Ugrejati ulje, pa meso naglo ispržiti sa svih strana. Ubaciti komadic putera, i kad se istopi, kašikom prelivati meso. Odložiti ga na toplo mesto. Za rižoto ocistiti pirinac, oprati i preliti toplom vodom. Nek odstoji desetak minuta, pa ocediti. Na maslacu pržiti crni luk i kad omekša dodati kockice šargarepe. im i one budu mekane, sipati oceeni pirinac, propržiti, ubaciti kukuruz šecerac, zaciniti i naliti vodom, najbolje bujonom od povrca. Pecnicu ugrejati, rižoto sipati u tepsiju, staviti meso, u komadu, prekriti folijom i peci na 200 stepeni 20-30 minuta, u zavisnosti od rerne. Pred kraj skloniti foliju i ostaviti da pirinac upije ostatak tecnosti, a meso još malo porumeni. Pre secenja, neka meso malo "odmori". Poslužiti meso narezano na šnite uz ukusni povrtni rižoto.

Savet