

Šareni rižoto



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crvenog luka
- **1 manja** šargarepa
- **100 ml** belog vina
- **1 šolj** pirinca okruglog zrna (najbolje kocanski)
- **4,5 šolj** pileceg bujona
- **2 kašike** putera
- **2 kašike** suncokretovog ulja
- **100 ml** vode
- **150 ml** belog vina
- **2 supene kašike** rendanog kackavalja
- **1 ravna kašica** mlevenog bibera
- **po ukusu/potrebisoli**

Priprema

Crveni luk ocistiti i iseci na kockice, a šargarepu ocistiti, oprati i iseci ljuštilicom za povrce na duže trake. U posudu sa debljim dnom staviti ulje i kašiku putera da se zagreje, pa dodati crveni luk i šargarepu i propržiti ih. Bujon staviti na vatru da provri. Pirinac staviti u cediljku i prati ga pod mlazom hladne vode sve dok voda ne bude bistra. U propržen crveni luk i šargarepu staviti pirinac i pržiti ga minut, dva, da se svako zrno obloži masnocom. Zatim dodati biber i sipati jednu kutlacu vrućeg bujona sve vreme mešajući. Kada pirinac upije svu tečnost, dodati još jednu kutlacu bujona. Sve vreme mešati varjačom i odlepljivati zrna pirinca koja ce se lepiti za dno šerpe. Bujon dodavati cim pirinac upije prethodno sipan, ali samo po kutlacu. Temperatura kod pripreme rižota ne sme da bude prejaka, jer ce tečnost suviše brzo da isparava, tako da ce pirinac biti spolja mek a krckav iznutra, ali ni previše slaba, jer ce pirinac biti lepljiv, što je još gore. Temperatura treba da bude takva da pirinac bude skuvan za 20 do 30 minuta. Najbolje je posle 20-ak minuta probati zrno i videti da li je potrebno još

dodavati bujona. Zatim dodati kašiku svežeg iseckanog peršunovog lišca, po potrebi so i umešati kašiku putera.

Savet