

# **Crni rižoto s plodovima mora**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200** griže
- **500** gmorskih plodova
- **2** glavice crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** dlbijelog vina
- so
- biber
- ulje
- crnilo sipe

## **Priprema**

Pripremiti sve sastojke. Rižu prethodno natopiti, isjeckati plodove mora, luk i mrkvu.

Dinstati na ulju luk i mrkvu da postanu slatkasti i meki.

Rižu kuvati na uobicajen nacin u odvojenoj šerpici. Ne treba biti potpuno skuvana, jer ce se sjediniti sa ostalim sastojcima.

Kada su se luk i mrkva prodinstali dodati morske plodove i zaciniti. Pržiti ih 7-8 minuta. Nakon toga dodati vino i ostaviti da se krcka još 10 minuta.

Procijenju rižu dodati u morske plodove i ostaviti oko 5 do 10 minuta da se sve lijepo sjedini uz povremeno

miješanje. Na samom kraju dodati crnilo sipe i dobro izmiješati kako bi se crnilo razvomjerno rasporedilo.

### **Savet**

Najbolje je servirati toplo, mada je i hladan odlian. Crnilo sipe daje posebno lijepu aromu i ne bojte se da ga je previše.