

Beli rižoto



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog mesa
- **3 šoljice**pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **2 dl**belog vina
- **30 g**putera
- **maloulja**
- pileca kocka za supu
- **po ukusus**o
- **po ukus**ubiber
- **maloseckanog** peršuna

Priprema

U tiganju na ulju propržiti sitno iseckanu glavicu crnog luka. Kad luk postane staklast dodati meso iseckano na krupnije kocke i zajedno pržiti. Posoliti.

Kad meso promeni boju dodati mu pirinac pa pržiti stalno mešajući još 2 minuta. Važno je uvek pržiti pirinac da u jelu bude rastresit. Onda sipati vino i krckati da tecnost skoro sasvim uvri.

Kad vino uvri nalivati ga bujonom (kocku supe rastvoriti u 5 dl vode vrele). Nalivati u više navrata koliko da pirinac bude pokriven tecnošcu.

Mešati cesto, cim supa uvri dodato još malo. Pirinac kuvati oko 25-30 minuta da se ne bi raskuvao.

Pred sam kraj dodati maslac i mešati lagano da se sva zrna oblože masnocom.

Na kraju pobiberiti i dodati iseckan peršun, suv ili svež.

Gotov rižoto prohladiti pa služiti uz neku salatu.

Savet

Rižoto se može praviti sa raznim mesima, povrem ili morskim plodovima, ali je najvažnije da se pirina ne prekuva i bude rastresit. Za to je potrebno pirina prvo propržiti, a kuvarska caka je da se pred kraj doda komad putera.