

Rižoto - Pilav



Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatakom (620 g)
- 2 šnicle pileceg belog mesa (270 g)
- 1,5 l vode
- 1 kašicica soli (5 g)
- 300 g pirinac
- 3 supene kašike ulja (30 ml)
- 50 g graška zamrznutog
- 50 g šargarepe (sveža ili zamrznuta)
- prsohvat mlevenog bibera
- 1 kašika mešavine zacina
- 1 kašika sušenog peršuna (2 g)

Priprema

Meso staviti u šerpu, preliterati sa 1,5 l vode, dodati so, 1 ravnu kašicicu i kuvati 30 minuta. Zatim meso izvaditi na tanjir, a vodu ostaviti za nalivanje pirinca.

Nakon toga, posebno u drugu šerpu staviti 3 kašike ulja i zagrejati, ali ne na prevelikoj temperaturi, onda sipati 300 g pirinca, predhodno opranog nekoliko puta, neprestano mešati drvenom kašikom, skroz do dna šerpe da se ne zalepi i ne zagori pirinac i tako pržiti 1-2 minuta, na tihoj vatri.

Zatim dodavati postepeno vodu u kojoj se kuvalo meso, tako da pirinac uvek bude potpuno preliteren vodom i da iznad pirinca bude oko 1 cm tecnosti. Sada postepeno mešati. Vreme kuvanja je 5 minuta. Sa prvim dodatkom vode, dodati i 50 g šargarepe iseckane na kolutice i 50 g graška. Dodati i zacina, biber, peršun. Po ukusu, ako je potrebno dodati još so. Nakon tih 5 minuta, nivo tecnosti iznad pirinca, tako?e treba biti oko 1 cm.

Posebno spremite vatrostalnu posudu ili keramicku za pecenje, premazanu uljem i sipati u nju sadržaj iz šerpe, a zatim dodati i meso, meso ce potonuti u pirinac.

Zatim staviti u rernu predhodno zagrejanu na 180 C i peci 30 minuta.

Vreme pripreme: 90 minuta

Kolicina: Dovoljno za 6 osoba.