

Crni rižoto sa lignjama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pirinca
- **30 g** sipinog mastila
- **50 g** praziluka
- **200 g** lignji
- **10 g** soli
- maslinovo ulje
- **5-7 dl** bujona od povrca

Priprema

Isecati sitno praziluk i staviti u dublju šerpu sa maslinovim uljem, uključiti na srednju temperaturu, ne pržiti mnogo. Vodite racuna jer vrlo lako zagori. Odmah nakon toga staviti pirinac, sve blago izmešati i krenuti sa dolivanjem sipinog mastila. Prethodno sipino mastilo rastvorite u bujon. Sada je potrebno vreme i strpljenje. Dolivajte koliko da pirinac ogrezne i mešajte sve vreme da ne zalepi za šerpu. U pocetku vam boja neće izgledati skroz crna, ali ne brinite u samoj završnoj fazi bice crna ko noc. Sa druge strane isecite lignje na kolutice i na vrelom tiganju ih ispržite. Kada je pirinac gotov, a i lignje dajte sebi odnosno mašti na volju i dekorišite svoje jelo.

Savet

Tokom kuvanja pirina dozirajte so. Pazite da u početnoj fazi praziluk ne pregori inae morate sve ispoetka. Prijatno!