



Rižoto od celera i bundeve

 NAČIN PRIPREME
srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

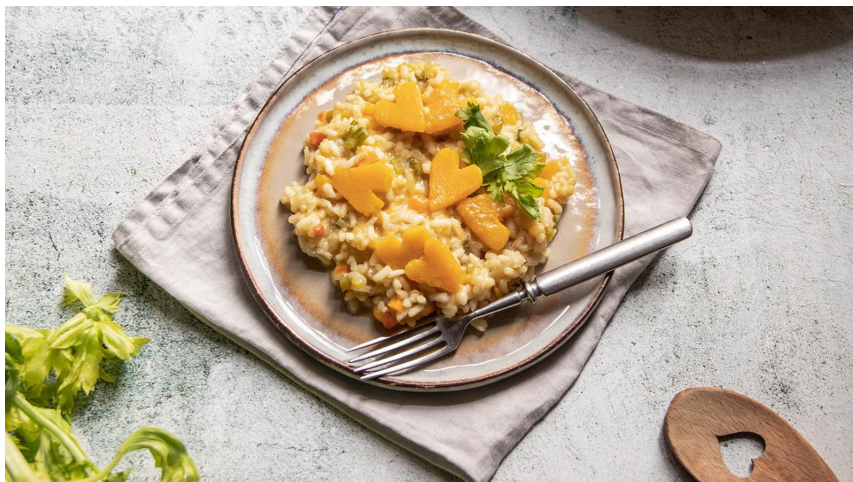
 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

1 manji luk
1 žlica maslinovog ulja
100 g celera
2 manje mrkve
200 g bundeve (ili tikve)
200 g riže (arborio)
~0,7 dl vode ili temeljca
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Celer, mrkvu i luk nasjeckajte na sitne kockice.

Dinstajte na žlici maslinovog ulja na laganoj vatri 5 minuta tako da povrće omekša i postane aromatično.

Bundevu operite, ogulite i narežite nekoliko ravnih ploški debljine pola cm, te uz pomoć noža ili kalupa izrežite oblik srca. Narezanu bundevu (srca i sitne komadiće) dodajte ostalom povrću, lagano posolite i nastavite kuhati na laganoj vatri još 5 minuta.

Kada je povrće malo omekšalo dodajte rižu i nastavite kuhati miješajući još minutu. Pojačajte vatru na srednju jačinu pa počnite podlijevati vodom ili temeljcem, u više navrata, neprestano lagano miješajući tako da sačuvate oblik srca. Nemojte dodavati svu tekućinu odjednom, već je podijelite u barem 3 do 4 dodavanja i prije nego dodate novu, sačekajte da se prethodna skroz upije u rižu.

Nakon 16-18 minuta riža bi trebala biti kuhana i kremasta.

Servirajte s ribanim tvrdim sirom.

Dobar tek!