

Rižoto s ostacima janjetine

NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME

< 30 min



BROJ PORCIJA

4



BROJ NAMIRNICA

13



Sastojci

1 luk

50 g celera

50 g mrkve

2 češnja češnjaka

1 žlica maslinovog ulja

300 g graška

400 g riže (arborio)

~1 l vode

0,5 l temeljca

sol

~200 g janjetine koja je ostala od pečenja

papar

20 g maslaca



Sitno nasjeckajte luk i češnjak.

Jednu manju mrkvu operite, ogulite i nasjeckajte na sitne kockice, tako da se mrkva i riža skuhaju u isto vrijeme.

Na jednake kockice nasjeckajte i celer.

Na žlici maslinovog ulja, na laganoj vatri dinstajte luk, mrkvu i celer, oko 5 minuta, dok nisu malo omešali pa im dodajte rižu i nastavite kuhati miješajući još minutu.

Dodajte sitno nasjeckani češnjak pa pojačajte vatru na srednju jačinu i odmah počnite podlijevati temeljcem, a potom i vodom, u više navrata, neprestano miješajući.

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. Posolite i po želji lagano popaprite. Kada ste s tekućinom pri kraju i riža izgleda mekše, za što će vam trebati 15 ak minuta, dodajte natrgano meso od pečenja i grašak. Kuhajte još koju minutu dok riža nije skuhana, ali je još uvijek malo osjetite pod zubom.

Pri kraju za dodatni kremasti okus u rižoto umiješajte kockicu maslaca.

Preporučujemo ovaj fini kremasti rižoto pojesti odmah kako bi izbjegli ponovno zagrijavanje.
Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

