

# 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

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Sitno nasjeckajte luk i češnjak.

Jednu manju mrkvu operite, ogulite i nasjeckajte na sitne kockice, tako da se mrkva i riža skuhamu 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 omekšali 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 skuhamu, 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!