



Rižoto s piletinom, porilukom i slatkom mrkvom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
2

Sastojci

15 ml maslinovog ulja
1 manji luk
1 poriluk
2 češnja češnjaka
200 g piletine
200 g riže (arborio)
~0,7 dl vode ili temeljca
Sol
K Plus ribani sir
Za mrkvu:

2 mrkve
20 g maslaca
10 g meda
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Luk i češnjak sitno nasjeckajte. Poriluk narežite na polumjesece. Dinstajte povrće na maslinovom ulju na laganoj vatri 7 minuta tako da povrće omekša i postane aromatično. Povrću dodajte piletinu narezanu na kockice lagano posolite i nastavite kuhati na srednjoj vatri još 10 minuta.

Mrkvu ogulite i kuhajte u posoljenoj vodi 15 minuta. Procijedite pa dodajte u tavu u kojoj ste otopili 20 g maslaca. Nakon par minuta dodajte med, sol i papar. Pržite 10 minuta dok mrkva nije sjajna i dobila je malo boje.

Mesu dodajte rižu i nastavite kuhati miješajući još minutu. Počnite podlijevati vodom ili temeljcem, 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. Nakon 16-18 minuta riža bi trebala biti kuhana i kremasta.

Servirajte sa slatkom mrkvom i ribanim sirom.

Dobar tek!