



# Skradinski rižoto

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

50 ml ulja  
500 g luka  
600 g teletine (ruža)  
300 g K Plus arborio riže  
80 g K Plus ribani sir  
muškatni oraščić  
sol  
papar  
~3 l temeljca (junetina, kokoš, grincajg, luk)

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Skuhajte temeljac. Teletinu narežite na kockice, luk sitno nasjeckajte. U posudi s debelim dnom, na laganoj vatri, zagrijte ulje pa dodajte luk. Dinstajte 15 minuta miješajući, dok luk nije staklast i aromatičan.

Dodajte teletinu i dinstajte miješajući dok se svi sokovi ne posuše. Počnite podlijevati temeljcem, žlicu po žlicu, stalno miješajući. Kuhajte na laganoj vatri barem 6 do 8 sati. Čitavo vrijeme vatra treba biti lagana i temeljac treba dodavati malo po malo. Kad se prethodni dodatak temeljca isuši, dodajte novu žlicu. Posudu s debelim dnom koristite tako da se toplina ravnomjerno raspoređuje i jelo ne zagara.

Nakon 6 sati dobit ćete gustu, tamniju smjesu, nalik pašteti. Smjesu posolite i popaprite pa dodajte rižu. Nastavite podlijevati temeljcem i miješati dok riža nije kuhana (nakon dodavanja riže trebat će vam još ~ 1,2 l temeljca).

Dodajte 40 g ribanog sira, malo ribanog muškarnog oraščića i provjerite nedostaje li jelu soli i papra te dobro promiješajte. Servirajte s ribanim sirom. Dobar tek!