

# Teleći rižoto s tikvom

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

400 g teleće plećke  
1 luk  
2 češnja češnjaka  
2 žlice K Plus maslinovog ulja  
300 g očišćene tikve  
300 g K Plus Arborio riže  
2 dl bijelog vina  
8 dl temeljca ili vruće vode  
Sol  
Papar  
20 g K Plus maslaca  
K Plus Ribani sir



Meso očistite od masnoća pa narežite na kockice oko 2\*2 cm. Tikvu narežite na kockice 2\*2 cm.

U loncu, na srednjoj vatri zagrijte ulje pa dodajte meso. Dinstajte dok se ne dobije boju sa svih strana, oko 10 minuta. Dodajte sitno nasjeckani luk, češnjak i tikvu. Posolite i popaprite pa dinstajte 12-15 minuta, podlijevajući s malo vode po potrebi.

Dodajte rižu i pržite minutu. Podlijte bijelim vinom i kada ispari 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, pričekajte da se prethodna skroz upije u rižu.

Nakon 16-18 minuta riža bi trebala biti kuhanja i kremasta. Umiješajte i kockicu maslaca i ribanog sira po želji.

Provjerite nedostaje li jelu soli i papra i začinite po želji. Servirajte uz još ribanog sira.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

