



JERNEJ KITCHEN

RIŽOTA S PIŠČANECM IN ZELENJAVO

Rižota s piščancem in zelenjavo je hitro in preprosto kosilo, odlično za vse dni v letu. Recept za rižoto vam bo vzel le 40 minut, rezultat pa bo odličen.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	35	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

RIŽOTA S PIŠČANECM IN ZELENJAVO

- 1 korenje
- 1 čebula
- 1 paprika
- 600 g piščančjih prsi, brez kože in kosti
- 300 g riža za rižote (Arborio)
- 1 strok česna
- 500 ml jušne osnove ali vode
- 1 čajna žlička timijana
- 1/4 čajne žličke kumine v prahu
- 1/2 čajne žličke paprike v prahu
- 180 g zamrznjenega graha

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalne deske
- ponev s pokrovko

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Korenje olupimo in narežemo na manjše kocke. Čebula seseklamo, papriko razpolovimo, odstranimo semena in narežemo na manjše kocke. Ponev pristavimo na zmernen ogenj, dodamo olivno olje in pripravljeno zelenjavo. Premešamo in pražimo 5 minut.

PIŠČANEC IN RIŽ

Piščančje prsi narežemo na manjše kocke. Solimo in popramo, ter dodamo v ponev k zelenjavi. Ogenj povečamo, premešamo in pražimo 2-3 minute. Dodamo riž ter sesekljan česen in pražimo na zmernem ognju 5 minut, oziroma dokler riž ne postekleni.

KUHAMO

Dodamo začimbe (timijan, kumino, papriko v prahu) in pražimo še minuto. Zalijemo z jušno osnovo ali vodo, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 10 minut, nato dodamo zamrznjen grah in kuhamo še 5 minut. Pokrovko odstranimo in riž med občasnim mešanjem pri visokem ognju pražimo še 5 - 8 minut.

POSTREŽEMO

Rižoto s piščancem in zelenjavo razdelimo med štiri krožnike. Poljubno posujemo s seseklanim peteršiljem in postrežemo.