



JERNEJ KITCHEN

KREMNA GRAHOVA RIŽOTA S KOZICAMI

Kremna grahova rižota s popečenimi kozicami je preprost recept, pripravljen v pol ure. Odlično za vse dni v letu, za vikende ali hitro kosilo med tednom.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

KREMASTA GRAHOVA RIŽOTA

- 1 čebula
- 2 žlici olivnega olja
- 300 g Arborio riža
- 80 ml belega vina
- 900 ml [Zelenjavna jušna osnova](#)
- 130 g blanširanega ali zamrznjenega graha
- 2 žlici masla
- 15 g sveže nastrganega parmezana

POPEČENE KOZICE Z MLADIM GRAHOM

- 1 žlica olivnega olja
- 220 g očiščenih kozic, brez lupine
- 220 g mladega graha
- 1 strok česna
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička limoninega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska

PRIPRAVA RIŽOTE

Čebulo drobno sesekljamo. Lonec pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in čebulo ter ob rednem mešanju pražimo 5 minut. Dodamo riž in pražimo 2 minuti, občasno premešamo. K rižu vlijemo vino in kuhamo tako dolgo, da alkohol izpari, približno 2 minuti. Zalijemo z jušno osnovo, premešamo, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 15 minut pri rahlem vretju. Med kuhanjem premešamo dvakrat ali trikrat.

KREMASTA GRAHOVA RIŽOTA

Zamrznjen (ali predhodno blanširan) grah dodamo k rižu in odstavimo z ognja. Dodamo maslo in sveže nastrgan parmezan. Solimo in popramo po okusu, premešamo in pokrijemo s pokrovko. Postavimo na stran za 5 - 10 minut.

POPEČENE KOZICE

Popečemo kozice. Ponev z olivnim oljem pristavimo na zmeren ogenj. Ko je olje vroče, dodamo kozice, mlad grah in sesekljan česen. Pražimo 3 - 4 minute, oziroma tako dolgo, dokler niso kozice pečene. Na koncu v kozice vmešamo še sesekljan peteršilj in sveže iztisnjen limonin sok. Solimo in popramo po okusu.

POSTREŽEMO

Kremasto grahovo rižoto razdelimo med štiri globoke krožnike, na vrhu dodamo še popečene kozice z mladim grahom in postrežemo čimprej.