



JERNEJ KITCHEN

RIŽOTA S PEČENIM ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM

Rižota s pečenim češnjevim paradižnikom je kremasta, slastna in zelo enostavna za pripravo. Potrebujemo samo 40 minut časa in nekaj sestavin.

ZA	2	GLAVNI JEDI ALI 4 PREDJEDI
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE IN KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

PEČENI ČEŠNJEVI PARADIŽNIKI

450 g češnjevih paradižnikov

2 stroka česna

1 čajna žlička sladkorja

2 žlici olivnega olja

RIŽOTA

2 žlici olivnega olja

1 čebula

300 g Arborio riža

85 ml belega vina (npr. Chardonnay ali Pinot Grigio)

750 ml [Zelenjavna jušna osnova](#)

25 g parmezana

30 g masla

1 šop sveže bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

večja kozica

kuhinjski nož

rezalna deska

PEČENI ČEŠNJEVI PARADIŽNIKI

Najprej pripravimo pečene češnjeve paradižnike. Pečico segrejemo na 210 °C. Češnjeve paradižnike umijemo pod tekočo vodo in dobro osušimo. Na pekač stresemo češnjeve paradižnike. Dodamo dva olupljena strta stroka česna. Solimo in popramo ter potresemo z žličko sladkorja. Pokapljamo z olivnim oljem in dobro premešamo. Postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko in pečemo 30 minut.

NASVET

[Sladkor bo še dodatno karameliziral paradižnike.](#)

RIŽOTA

Medtem pripravimo rižoto. Na šibek ogenj postavimo večjo kozico z olivnim oljem. Dodamo seseklano čebulo in pri šibkem ognju pražimo 6-8 minut, občasno premešamo. Dodamo riž, povečamo ogenj na srednje močan in riž med rednim mešanjem pražimo 2-3 minute, da riž nekoliko postekleni. Dodamo belo vino in kuhamo minuto in redno mešamo, da alkohol izpari. Po zajemalkah počasi dodajamo jušno osnovo med rednim mešanjem. Tako kuhamo 16-18 minut, oziroma dokler rižota ni kremasta in riž kuhan al dente.

NASVET

[Jušno osnovo dodajamo po zajemalkah, da lažje dosežemo zeleno teksturo in kremnost.](#)

RIŽOTA

Rižoto odstavimo z ognja, dodamo sveže nastrgan parmezan in maslo ter dobro premešamo, da se sestavini raztopita. Pokrijemo s pokrovko in pustimo stati 3 - 4 minute.

POSTREŽEMO

Pečen česnjev paradižnik vzamemo iz pečice in z vilico nežno pritisnemo ob pečen paradižnik, da izpusti sokove. Polovico sokov, ki jih je paradižnik spustil, vmešamo v pripravljeno rižoto. Preverimo okus in po potrebi še dodatno solimo. Rižoto razdelimo med dva krožnika. Po vrhu razporedimo pečene paradižnike, poljubno dodamo še sveže nastrgan parmezan in listke bazilike. Postrežemo takoj.