



JERNEJ KITCHEN

RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI

Rižota z morskimi sadeži je enostavna glavna jed, ki jo pripravimo v eni ponvi z zamrznjenimi ali svežimi morskimi sadeži.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI

450 g morskih sadežev (svežih ali zamrznjenih)

3 žlice olivnega olja

1 čebula

2 stroka česna

1 steblo stebelne zelene

300 g Arborio riža

120 ml belega vina

1 liter jušne osnove (zelenjavne ali ribje)

30 g masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

zalivalka

PRIPRAVA ZAMRZNJENIH MORSKIH SADEŽEV

V kolikor uporabljamo zamrznjene morske sadeže, damo vrečko z morskimi sadeži v vodo sobne temperature, da se odtalijo.

PREPRAŽIMO ZELENJAVO IN RIŽ

Ponev pristavimo na šibek ogenj. Dodamo olivno olje in drobno seseklano čebulo, drobno sesekljan česen in drobno seseklano zeleno. Kuhamo 5-8 minut, občasno premešamo. Dodamo riž, premešamo in pražimo 2-3 minute pri šibkem ognju. Dodamo vino, povečamo ogenj in med občasnim mešanjem kuhamo 1-2 minuti, da alkohol izpari.

SKUHAMO RIŽ

Po zalivalkah, postopoma, začnemo z dodajanjem jušne osnove. Dodamo zalivalko jušne osnove in počakamo, da se vkuha v riž, šele nato dodamo naslednjo zalivalko. Postopek nadaljujemo, dokler riž ni skoraj kuhan, približno 12 minut. Pozor, redno mešamo.

DODAMO MORSKE SADEŽE

Dodamo morske sadeže, premešamo in počakamo, da rižota zavre. Pri rahlem vretju kuhamo 5 minut, pokrito s pokrovko. Ostavimo z ognja. Dodamo maslo, premešamo, da se raztopi, solimo in popravo ter postavimo na stran za 2-3 minute (pokrito).

POSTREŽEMO

Rižoto z morskimi sadeži razdelimo med štiri krožnike in poljubno postrežemo s [tržaško omako](#).