



JERNEJ KITCHEN

BUČNA RIŽOTA S POPEČENIM PRŠUTOM

Bučna rižota s popečenim pršutom je odličen recept za hitro kosilo med tednom. Rižota je zelo bogata, kremasta, popečen pršut pa doda piko na i.

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

PEČENA BUČA S PRŠUTOM

- 1 maslena buča (450g)
- 1 žlica olivnega olja (za pečenje)
- 1/2 žličke soli
- 1/4 žličke popra
- 1/2 žličke timijana
- 1 glava česna
- 4 rezine pršuta

RIŽOTA

- 1 čebula
- 1 steblo zelene
- 1 žlica olivnega olja (za rižoto)
- 300 g Arborio rice
- 180 ml belega vina
- 1 liter [Zelenjavna jušna osnova](#)
- 2 žlici masla
- 60 ml mleka
- 20 g nastrganega parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji pekač
- papir za peko
- globoka ponev ali lonec

PRIPRAVA

Pripravimo večji pekač in ga obložimo s papirjem za peko. Rešetko postavimo na sredino pečice in pečico segrejemo na 220 °C.

BUČA

Bučo olupimo, razpolovimo, odstranimo semena in narežemo na 2-cm kose. Bučo damo na pekač. Začinimo z olivnim oljem, soljo, poprom in timijanom. Premešamo in razporedimo v enem nivoju po pekaču. Dodamo še prerezano glavo česna in postavimo v pečico. Pečemo 15 minut pri 220 °C.

PREPRAŽIMO ČEBULO IN ZELENO ZA RIŽOTO

Čebulo in zeleno olupimo ter drobno sesekljam. V globoko ponev damo olje in pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje, sesekljano čebulo in zeleno ter pri občasnem mešanju pražimo 8 - 10 minut.

BUČA IN PRŠUT

Po 15 minutah vzamemo pekač z bučo iz pečice in čez bučo razporedimo rezine pršuta. Postavimo nazaj v pečico in pečemo še 10 - 15 minut, da se buča zmehča in pršut hrustljivo zapeče.

DODAMO RIŽ

Povečamo ogenj in dodamo k zelenjavi v ponev riž. Premešamo in kuhamo 2 - 3 minute, da se nekoliko prepraži. Zalijemo z vinom in kuhamo še 2 - 3 minute, da alkohol izpari. Po zalivalkah, postopoma, začnemo z dodajanjem jušne osnove. Dodamo zalivalčko jušne osnove in počakamo, da se vkuha v riž, šele nato dodamo naslednjo zalivalčko. Postopek nadaljujemo, dokler riž ni skoraj kuhan, približno 15 - 18 minut. Pozor, redno mešamo.

kuhinjski nož
rezalna deska

BUČNA RIŽOTA

Pečeno bučo prestavimo v blender ali skledo. Pečen česen olupimo in dodamo k buči skupaj z maslom. Spasiramo v gladko zmes. Dodamo mleko in še enkrat premešamo. Bučni pire vmešamo v rižoto. Rižoto odstavimo z ognja in dodamo še nastrgan parmezan ter po potrebi in okusu začинimo s soljo in poprom. Bučno rižoto razdelimo med štiri krožnike. Čez rižoto natrgamo pečen pršut in postrežemo.