



JERNEJ KITCHEN

RIŽOTA S ŠPARGLJI

Rižota s šparglji je krasen vegetarijanski recept za hitro in slastno družinsko kosilo med tednom ali čez vikend. Narejena v samo pol ure.

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

RIŽOTA S ŠPARGLJI

- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula
- 300 g Arborio riža
- 120 ml belega vina
- 750 ml jušne osnove (ali vode)
- 250 g špargljev
- 50 g sveže naribane parmezana
- 60 g masla
- 1 žlička olivnega olja, za šparglje
- 1 žlička limoninega soka, sveže iztisnjenega
- 1/2 žličke nastrgane limonine lupinice

TOOLS AND EQUIPMENT

- večja kozica
- strgalo
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- ponev

PREPRAŽIMO ČEBULO IN RIŽ

Večjo kozico postavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in sesekljano čebulo. Pražimo 5 - 8 minut, da se čebula zmehča in postane prozorna, občasno premešamo. Dodamo riž in pražimo še 5 minut.

SKUHAMO RIŽ

Povečamo ogenj in k rižu dodamo belo vino, premešamo in kuhamo dve minuti, da alkohol izpari. 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 15 - 18 minut. Pozor, redno mešamo.

DODAMO ŠPARGLJE

Šparglje očistimo in odstranimo oleseneli del. Polovico špargljev narežemo na 0.5 cm kolobarje in jih zadnje 4 minute kuhanja dodamo v rižoto.

RIŽOTA

Rižoto odstavimo z ognja in dodamo še nastrgan parmezan, maslo ter po potrebi in okusu začinimo s soljo in poprom. Pokrijemo s pokrovko in postavimo na stran.

ŠPARGLJEVA RIŽOTA

Ponev postavimo na zmeren ogenj. Dodamo žličko olivnega olja in preostale šparglje, narezane na 3 cm. Pražimo 3 minute, nato jih rahlo solimo in odstavimo z ognja. Dodamo limonin sok, premešamo ter dodamo v rižoto. Po vrhu posujemo še s