



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 naribanega parmezana

60 g masla

1 žlička olivnega olja, za šparglje

1 žlička limoninega soka, sveže iztisnjena

1/2 žličke nastrgane limonine lupinice

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja kozica

strgalo

kuhinjski nož

rezalna deska

ponev

PREPRAŽIMO ČEBULO IN RIŽ

Večjo kozico postavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje in seseklano čebulo. Pražimo 5 - 8 minut, da se čebula zmehta 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 zalivalco jušne osnove in počakamo, da se vkuha v riž, šele nato dodamo naslednjo zalivalco. 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 začimimo 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