



JERNEJ KITCHEN

BELA RIŽOTA

Posebnost te rižote je, da je neverjetno kremasta, polnega okusa in slastna.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 25 MINUT

BELA RIŽOTA

2 čebuli
3 žlice olivnega olja
300 g riža arborio
100 ml belega vina
1000 ml zelenjavne jušne osnove /
vode
60 g masla
80 g parmezana, sveže naribanega

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož
rezalna deska
2x lonc
kuhalnica

PRIPRAVA

Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. Zelenjavno osnovo pristavimo in segrejemo. V kozici segrejemo olivno olje in dodamo čebulo. Počasi pražimo 10 minut, pri čemer pazimo, da se čebula ne obarva. Dodamo riž in zvišamo temperaturo. Pražimo še 2 do 3 minute, da riž postekleni.

KUHANJE

Zalijemo z belim vinom, ki ga v celoti pokuhamo. V posodo dodamo eno zajemalko zelenjavne osnove. Temperaturo znižamo in med občasnim mešanjem počasi dodajamo tekočino in kuhamo 15 minut.

POSTREŽEMO

Kozico odstavimo. Rižoti dodamo maslo in nariban parmezan, dobro premešamo, pokrijemo in pustimo stati 2 minuti. Postrežemo z naribanim mehkim kozjim sirom, po potrebi začинimo s soljo in poprom.