



JERNEJ KITCHEN

KOSTANJEVO BUČNA RIŽOTA

Poskusite, res je krasna in težko se ji boste uprli. Kremna, slastna in čisto malo sladka, jummm, že imava lušte!

	ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:		25	MINUT
KUHANJE:		25	MINUT

BELA RIŽOTA

1 [Bela rižota](#)

BUČA IN KOSTANJE

1/2 [Slastna pečena buča](#)

100 g kostanja, kuhanega ali nesladkanega pireja

100 ml zelenjavne osnove ali vode

POSTREŽEMO

50 g masla

1 pest svežega žajblja

4 kostanji, kuhani in grobo sesekljeni

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

blender

ponev

BUČA IN KOSTANJI

Najprej spečemo bučo po navodilih na levi strani (kliknite na označeno sestavino pečena buča). V kolikor boste kuhali tudi kostanje, zarezite križ na eni strani kostanja, s pomočjo ostrega, kuhinjskega noža. Na ta način bodo hitreje kuhani. Naj vrejejo 10 - 15 minut. Kostanje ohladimo pod hladno tekočo vodo in jih olupimo. Ko je buča pečena pričnemo s pripravo bele rižote (kliknite na označeno sestavino bela rižota).

RIŽOTA

V blenderju zmiksamo 250g pečene buče, 100g kuhanih kostanjev ali kostanjevega pireja, ščepec morske soli, ščepec sveže mletega črnega popra in 100ml zelenjavne osnove ali vode. Mešamo 10 minut, oziroma dokler ne dobimo svilenega, gladkega pireja. Tega dodamo k rižoti na koncu 2. koraka (recept Bela rižota).

POSTREŽEMO

Nadaljujemo s kuhanjem bele rižote, kot piše v receptu. Medtem ko rižota počiva, pristavimo ponev na močan ogenj. Stopimo maslo, da se prične peniti in dodamo žajbeljeve liste ter sesekljan kostanj. Pražimo približno 3 minute, oziroma tako dolgo, da postanejo listki zlati in hrustljavi. Rižoto začinimo po okusu s soljo in poprom ter postrežemo s praženimi žajbeljevimi listki, rjavim maslom in sesekljanimi kostanji. Lahko pa dodamo tudi malo pražene pancete.