



Rižoto s tri vrste gljiva

Aroma tri vrste gljiva, celerova stabljika i pikantan temeljac daju osobnost ovom rižotu od gljiva, a uz brzu pripremu, pravi su mamac za njegovo kušanje.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 50 g maslaca
- 200 g poriluka
- 100 g celerove stabljike
- 300 g bukovača
- 300 g šampinjona
- 150 g shiitake gljiva
- 200 g riže

Za temeljac:

- 450 ml vode
- lovorov list
- 50 ml vina
- 1 žlica [Vegete pikant](#)
- 2-3 zrna borovnice

Za posluživanje:

- 1 žlica nasjeckanog peršina
- naribani parmezan



Vrijeme pripreme: 35 min

Energetska vrijednost: 359 kcal / 1501 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Temeljac pripremite tako da, u kipuću vodu stavite lovorov list, vino, Vegetu pikant i borovicu. Sve zajedno kuhajte 2-3 minute.
2. Na otopljenom maslacu kratko popecite poriluk narezan na kolutiće i narezanu stabljiku celera.
3. Dodajte bukovače, šampinjone i shiitake gljive narezane na četvrtine.
4. Gljive s povrćem pirjajte oko 5 minuta, a nakon toga dodajte rižu, podlijte temeljcem i lagano pirjajte oko 15-20 minuta. Tijekom pirjanja rižoto podlijevajte temeljcem.

Posluživanje

Prije posluživanja rižoto pospite peršinom i parmezanom.

Mala tajna

U pripremi rižota vrlo je važan temeljac. Naš se priprema vrlo jednostavno, primjena je široka, ne samo za sve vrste rižota (mesni, riblji, povrtni), nego i za sva jela koja se tijekom pripreme podlijevaju.

Moja bilješka

