

Bela rižota s prekajenim lososom



Foto: Manca Boroko/Žurnal24

Priprava:

Na srednjem ognju na olivnem olju počasi posteklenite nasekljano čebulo in na drobno narezano steblo zelene. Nato dodajte česen in riž ter dvignite temperaturo. Hkrati zavrite zelenjavno osnovo. Ko riž postekleni in zadiši česen, mešanico zalijte z vinom. Ko povre, začnite rižoto po zajemalkah zalivati z zelenjavno osnovo in riž skoraj ves čas mešajte. Osnovo dodajajte, dokler ne porabite vse in ni riž kuhan na zob. Dodajte kisló smetano in na kose narezanega prekajenega lososa, solite in poprajte po okusu. Preden postrežete, na vsak krožnik dodajte nasekljano mlado čebulo in po želji posujte s parmezanom.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine za 4 porcije:

- nekaj jedilnih žlic olivnega olja
- 1 čebula
- 1 steblo zelene
- 1 strok česna
- 350 g okroglozrnatega riža
- 1 dcl suhega belega vina
- 1,5 l zelenjavne osnove
- 4 jedilne žlice kisle smetane
- 200 g prekajenega lososa
- šopek mlade čebule
- parmezan