

## Rižota z lisičkami



Foto: dorcor / Userfoto

### Priprava:

Za **rižoto z lisičkami** na maslu in olivnem olju popražimo na drobno nasekljano čebulo. Dodamo riž za rižote, žafranove nitke (ki jih stremo v možnarju) in narezane lisičke. Zalijemo s kokošjo juho in vinom, vendar le toliko, da je riž prekrit. Začinimo s soljo in mešamo toliko časa, dokler se rižota ne zgosti.

Preden rižoto postrežemo, umešamo še tri žlice parmezana. Rižoto serviramo na krožnike in po njej posipamo preostali parmezan. K **rižoti z lisičkami** se odlično poda hrustljava zelena solata. Dober tek!

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** glavna jed

**Lastnosti:** za gurmane

### Sestavine za 2 porcije:

- 1 manjša čebula
- 1 manjša žlica masla
- 1 manjša žlica olivnega olja
- 18 dag riža za rižote
- 15 dag lisičk
- 600 ml kokošje juhe
- 1/8 l belega vina
- 2-3 nitke žafrana
- 4 velike žlice parmezana (naribanega)