

Rižota z žajbljem



Foto: ichkoche.at/Blanka Kefer

Priprava:

Za **rižoto z žajbljem** najprej čebulo olupimo in drobno nasekljamo. V loncu segrejemo olivno olje in podušimo čebulo, da postane steklena. Dodamo riž in prav tako podušimo, da postane steklen. Zalijemo s piščančjo osnovo, toliko da je riž pokrit. Kuhamo pribl. 25 minut pri nizki temperaturi in pri tem stalno mešamo, da postane rižota kremasta. Pri tem dolivamo nekaj piščančje osnove in pustimo, da povre. Ti delamo tako dolgo, dokler ne porabimo osnove. Nato dodamo belo vino in še malo pokuhamo.

Dodamo nariban parmezan in maslo ter mešamo. Začinimo s soljo in poprom ter na koncu vmešamo še žajbelj.

Rižoto z žajbljem postrežemo z grobo naribanim parmezanom.

Nasvet:

Rižoto z žajbljem lahko postrežemo kot glavno jed ali kot prilogo.

Čas priprave: 30 do 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: glavna jed , priloga

Lastnosti: za gurmane

Sestavine za 4 porcije:

- 50 g čebule
- 2 žlici olivnega olja
- 350 g riža (za rižoto)
- 30 g žajblja (drobno nasekljanega)
- 200 ml belega vina (suhega)
- 600 ml osnove (piščančje)
- 30 g parmezana (sveže naribanega)
- 60 g masla (hladnega)
- 1 žlica žajblja (svežega, nasekljanega)
- sol
- poper
- 10 g parmezana (grobo naribanega)