

Rižoto sa dimljenom slaninom i parmezanom

Oduvijek sam voljela rižu, ali moj B. nikako. Pa sam odlučila nakon što sam ogledala par videa kako Gordon Ramsey pripravlja rižoto pokušati sama :) I odlično je ispalo, čak je i B. to potvrdio :)

Kuha se cca pola sata i savršeno je kremasti :) evo recepta!



za 3-4 osobe

100 g maslaca

1 luk

70-100 g dimljene slanine

1 šalica od 250 ml riže

cca 1 litra pilećeg temeljca

50 g ribanog parmezana

sol, papar, češnjak, peršin po želji :)

2-3 komada slanine za posluživanje



Nasjeckati luk na sitno, pa pržiti na 50 g maslaca dok ne postane skoro proziran pa dodati sitno nasjeckanu slaninu. Dodati 20 g maslaca pa dalje pržiti dok ne pusti slanina aromu.

Dodati suhu rižu, pa prelijati sa 300ml temeljca. Kuhati u tavici uz konstantno miješanje. Dodavati temeljac dok ga ne potrošite. Kuhat će se cca 20 minuta. Usput probajte pa dodavajte sol, papar i češnjak u prahu po potrebi tj. kako volite.

Riži treba preko 20 minuta da bude kuhana pa uz temeljac cijelo vrijeme miješajte da se ne zapeče na dnu posude.



Kad ste probali, te je riža meka u ugodna za jesti ali nije previše gnjecava maknuti s vatre te dodati parmezan i peršin i dobro promiješati :)

Kad se rižoto kuhao, pripremila sam dekoraciju od slanine koju sam na 200 stupnjeva pržila na pek

papiru u pe?nicci dok nije postala hrskava.

Poslužiti sa parmezanom i slaninom i uživati :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Dobar tek :)

Justcakegirl