

Orzoto s tikvicama, limunom i kozicama

30—40 Min

Priprema

1. Tikvice operite i narežite na kockice, a kozice začinite Grill Vegetables začinom. Šafran namočite u 50 ml vode i ostavite da odstoji.
2. Zagrijte dublju tavu, dodajte 1 žlicu ulja i kozice. Pržite ih oko 1 minutu sa svake strane, zatim ih izvadite i pokrijte kako bi ostale tople. U istu tavu dodajte ostatak ulja i tikvice pa ih pržite na jakoj vatri oko 4 minute uz povremeno miješanje.
3. Izvadite tikvice, zatim u tavu dodajte orzo. Promiješajte i ulijte vino. Smanjite vatru i kuhajte 1 minutu. Postupno dolijevajte vruću vodu (oko 80 ml odjednom) uz stalno miješanje dok orzo ne bude al dente, oko 12 minuta.
4. Vratite tikvice i kozice u tavu, ulijte kokosovo mlijeko i promiješajte. Maknite s vatre pa dodajte vodu sa šafranom i parmezan. Još jednom promiješajte i poslužite uz dodatni parmezan.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2	Tikvice
230 g	Očišćenih kozica
2 žličica	Grill Vegetables
2 žlice	Maslinovog ulja
300 g	Orza
60 ml	Bijelog vina
1	Limun
0.25 žličice	Šafran
	Sol i papar, po ukusu
80 ml	Kokosovog mlijeka
30 g	Parmezana, plus dodatno za serviranje