



Orzotto z bučkami, limono in kozicami

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Bučke operite in narežite na kocke, kozice pa začinite z začimbo Žar zelenjava. Žafran namočite v 50 ml vode.
- 2 V globoki ponvi segrejte 1 žlico olja in kozice pecite približno 1 minuto na vsaki strani. Odstranite jih in shranite na toplem. V isti ponvi segrejte preostalo olje in bučke pražite približno 4 minute.
- 3 Bučke odstranite, v ponev dodajte ječmen in prilijte vino. Kuhajte 1 minuto, nato postopoma dodajajte vročo vodo (po približno 80 ml) in mešajte, dokler ječmen ni al dente, približno 12 minut.
- 4 V ponev vrnite bučke in kozice, dodajte kokosovo mleko ter premešajte. Odstavite z ognja, dodajte žafranovo vodo in parmezan. Postrezite z dodatnim parmezanom.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Bučki
230 g	Olupljenih kozic
2 žlički	♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
2 žlici	Olivnega olja
300 g	Ječmena
60 ml	Belega vina
1	Limona
0.25 žličke	♦ Žafran pravi
	Sol in poper po okusu
80 ml	Kokosovega mleka
30 g	Parmezana + dodatno za serviranje

