



Rižota s šampinjoni

🕒 20–25 Min   

Priprava

- 1 Nasekljajte čebulo in jo skupaj z rižem posteklenite v loncu z dvema žlicama olja. Zalijte z belim vinom ter pustite da se zreducira.
- 2 Dodajte mediteranska zelišča, zalijte s polovico vode in kuhajte 15 minut brez pokrova. Sproti mešajte in postopoma dodajajte preostalo vodo.
- 3 Umijte šampinjone, narežite na kose in jih popecite v ponvi na nekaj olja.
- 4 Pred serviranjem šampinjone primešajte v rižoto in jo po želji posipajte s parmezanom. Končano!

NAMIG: Če dodate žlico smetane za kuhanje, bo rižota še posebej kremna.

Sestavine 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

200 g	Riža
100 g	Rjavih šampinjonov
1	Čebula
100 ml	Belega vina
300 ml	Vode
3 žilici	Oljčnega olja
2 žlici	🔥 Mediteranska zelišča



VIDEOPOSNETEK

Zwiebeln schneiden leicht gemacht.

