



Rižota z lososom in pomarančo

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Čebulo in česen olupite, drobno seseklajte in popražite v kozici z 2 žlicama oljčnega olja. Dodajte riž za rižoto in začimbno mešanico kurkume s korenjem in ingverjem Kotányi ter pražite nekaj sekund. Nemudoma zalijte z belim vinom ter dobro začinite s soljo.
- 2 Prilijte nekaj jušne osnove in pustite, da pribl. 20 minut počasi vre, medtem pa postopoma dolivajte preostnek jušne osnove. Po potrebi prilijte še nekaj vode.
- 3 Filirajte pomarančo: Odrežite njen zgornji in spodnji konec, nato pa z ostrim nožem odstranite vso lupino, da bo meso pomaranče vidno. Posamezne pomarančne rezine v obliki krljev izrežite med notranjo belo kožo, sok pa zberite v majhni posodici. Ko ste odstranili vse rezine, iztisnite sok preostale pomaranče in ga vmešajte v rižoto. Pomarančne rezine dajte na stran.
- 4 Parmezan naribajte. Lososov file splaknite s hladno vodo in ga dobro osušite s papirnato brisačo. Narežite ga na kocke in v nekaj oljčnega olja pribl. 3 minute pražite na obeh straneh. Začinite s soljo in poprom.
- 5 Ko je riž za rižoto dovolj kuhan, vanj vmešajte parmezan in maslo. Po okusu začinite s soljo in poprom ter pustite počivati kratek čas.
- 6 Rižoto preložite na krožnike, dodajte pomarančne rezine in kocke lososa ter postrezite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 celi	Čebuli
2 cela	Stroka česna
350 g	Riža za rižoto
100 ml	Belega vina
1 cela	Pomaranča
1 l	Ribje ali zelenjavne jušne osnove
100 g	Parmezana
400 g	Lososovega fileja
50 g	Masla
1 žlička	♦ Kurkuma, mleta
0.5 žličke	♦ Kajenski poper mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

