



Rižoto od lososa i naranče

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Ogulite luk i češnjak, tanko nasjeckajte i popržite u tavi s dvije žlice maslinova ulja. Dodajte rižu za rižoto i začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma te pržite nekoliko minuta. Odmah deglazirajte tavu bijelim vinom i začinite s puno soli.
- 2 Ulijte vodu i neka kuha približno 20 minuta. Ako je potrebno, ulijte još vode.
- 3 Odvojite meso naranče: Odrežite vrh i dno naranče, a zatim oštrim nožem ogulite koru naranče tako da meso bude vidljivo. Izrežite unutrašnjost svake pojedine kriške iz kože, a sok prikupite u zdjelu. Kad na taj način izrežete sve kriške, iscijedite sok iz ostatka naranče i umiješajte u rižoto. Kriške naranče ostavite sa strane.
- 4 Naribajte parmezan. Isperite filete lososa hladnom vodom i osušite ih tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Narežite na kockice i pržite oko 3 minute s obje strane. Začinite solju i paprom.
- 5 Kad je riža za rižoto gotova, umiješajte parmezan i maslac. Začinite solju i paprom po želji i ostavite da se kratko vrijeme odmara.
- 6 Poslužite rižoto na tanjure s kriškama naranče i kockicama lososa i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-------------|--|
| 2 kom. | Luka |
| 2 kom. | Češnja češnjaka |
| 350 g | Riže za rižoto |
| 100 ml | Bijelog vina |
| 1 kom. | Naranče |
| 1 l | Vode |
| 100 g | Parmezana |
| 400 g | Fileta lososa |
| 50 g | Maslaca |
| 1 vrećica | ♦ Kurkuma s mrkvom, đumbirom i drugim začinima |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | ♦ Papar crni zrno |

