



# Rižoto s gljivama

🕒 20–25 Min 

## Priprema

- 1 Luk narežite na kockice i kratko propirjajte u loncu s rižom za rižoto i 2 žlice maslinovog ulja. Deglazirajte bijelim vinom i ostavite da se reducira.
- 2 Dodajte Kotányi začinsko bilje na dalmatinski, zalijte s pola vode i pirjajte nepoklopljeno 15 minuta. Često miješajte i malo po malo dodajte preostalu vodu.
- 3 Šampinjone operite i narežite na četvrtine i propirjajte u tavi na malo ulja.
- 4 Prije posluživanja u gotov rižoto umiješajte gljive i parmezan.

**SAVJET:** Posebno je kremastog okusa s trunkom vrhnja za kuhanje.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 200 g   | Riže za rižoto                      |
| 100 g   | Gljiva (po izboru, npr. šampinjona) |
| 1 kom   | Luk                                 |
| 100 ml  | Bijelog vina                        |
| 300 ml  | Vode                                |
| 3 žlice | Maslinovog ulja                     |
| 2 žlice | ♦ Začinsko bilje na dalmatinski     |

