

## 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 |

# 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 nepokloplјeno 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.