



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

