



Rizoto s lososom a pomarančom

⌚ 30—40 Min   

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

 = Kotányi Produkty

2 kusy	Cibule
2 kusy	Strúčiky cesnaku
350 g	Ryža na rizoto
100 ml	Biele víno
1 kus	Pomaranč
1 l	Rybí vývar
100 g	Parmezán
400 g	Filet z lososa
50 g	Maslo
1 ČL	 Kurkuma mletá
0.5 ČL	 Kajenská paprika mletá
1 štipka	 Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	 Čierne korenie celé

- Ošúpte cibuľu a cesnak, nakrájajte ich nadrobno a opečte na panvici s 2 PL olivového oleja. Pridajte ryžu na rizoto, kurkumu Kotányi a kajenské korenie a pár sekúnd opekajte. Ihneď deglazujte hrniec pomocou bieleho vína a ochuťte väčším množstvom soli.
- Nalejte časť rybieho vývaru, postupne pridávajte zvyšok a nechajte dusiť približne 20 minút. V prípade potreby dolejte trochu vody.
- Oddel'te dužinu pomaranča: Odrežte vrch a spodok a ostrým nožom režte po obvode pomaranča, aby ste odstránili šupku a odkryli dužinu. Vyrežte jednotlivé plátky pomaranča spomedzi bielych častí, aby ste vytvorili mesiačiky, a potom zachyťte šťavu do malej misky. Keď vyberiete všetky mesiačiky, vytlačte šťavu zo zvyšku pomaranča a vmiešajte ju do rizota. Odložte si mesiačiky pomaranča nabok.
- Nastrúhajte parmezán. Opláchnite filet z lososa studenou vodou a osušte papierovou utierkou. Nakrájajte na kocky a opekajte asi 3 minúty na oboch stranách. Ochuťte soľou a korením.
- Keď je ryža na rizoto uvarená, primiešajte do rizota parmezán a maslo. Ochuťte soľou a korením a nechajte krátko odstáť.
- Rizoto naberte na taniere s plátkami pomaranča lososom nakrájaným na kocky a podávajte.

