



Rozi rižoto od cikle

🕒 60–70 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 190 stupnjeva. Ciklu izbodite vilicom i omotajte u aluminijsku foliju. Prebacite je na lim i stavite u pećnicu na 45-50 minuta. Pečenu ciklu kratko ostavite u foliji da se ohladi. Ogulite je, narežite na kocke i izblendajte u pire. Po želji ostavite par komada za serviranje.
- 2 Luk sitno nasjeckajte. U dublju tavu ulijte ulje i stavite grijati na srednje jaku vatru. Dodajte luk i pržite ga uz miješanje oko 5 minuta, odnosno dok ne potamni.
- 3 Dodajte rižu i tostirajte je 2 minute uz miješanje. Ulijte bijelo vino i kuhajte 1-2 minute, odnosno dok vino ne ispari.
- 4 Dodajte oko 150 ml temeljca, sol, đumbir i mažuran te kuhajte uz povremeno miješanje dok riža ne upije temeljac. Ulijte oko 100 ml temeljca i nastavite kuhati uz miješanje i dodavanje temeljca sve dok riža ne bude al dente, oko 15 minuta. U redu je ako vam rižoto bude tekuć jer će se nastaviti kuhati dok maknete s vatre.
- 5 U tavu dodajte pire od cikle i promiješajte. Maknite s vatre, ubacite maslac i polovicu parmezana i dobro promiješajte.
- 6 Servirajte rižoto uz ostatak parmezana, kozji sir i kockice pečene cikle.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Svježe cikle, oko 350 g
1 kom	Glavica ljubičastog luka
2 žlice	Maslinovog ulja
250 g	Arborio riže
150 ml	Bijelog vina
700 ml	Povrtnog temeljca, vrelog
1 žličica	Soli
0.5 žličice	♦ BIO Đumbir
1 žličice	♦ Mažuran usitnjeni
50 g	Maslaca
70 g	Parmezana, naribanog
	Kozji sir, za posluživanje

