

Tikvica punjena biljnim rižotom

20–30 Min

Sastojci 5 Porcije

= Kotányi Produkte

5 kom.	Okruglih tikvica
250 g	Riže za rižoto
1 kom.	Luka
3 kom.	Češnja češnjaka
150 ml	Bijelog vina
500 ml	Povrtnog temeljca, bistrog
200 g	Parmezana
1 jušna žlica	Maslaca
1 šalica	Peršina, svježeg
5 jušnih žlica	Maslinova ulja
1 prstohvat	Himalajska sol
1 prstohvat	Papar crni zrno
1 čajna žličica	BIO Origano
1 čajna žličica	Medvjeđi Luk sjeckani
1 čajna žličica	Majčina dušica usitnjena
1 čajna žličica	

Priprema

1. Zagrijte malo maslinova ulja u velikoj posudi. Popržite luk i 2/3 tanko narezanog češnjaka dok luk ne postane proziran. Dodajte rižu za rižoto i kratko popržite. Zatim deglazirajte posudu bijelim vinom i pustite da zakipi.
2. Povrtni temeljac dodajte malo po malo dok se riža ne skuha „al dente”. Preporučujemo vam da neprekidno miješate tijekom kuhanja. Pomiješajte maslinovo ulje i Kotányi Medvjeđi luk, origano i ružmarin.
3. Na kraju umiješajte parmezan, sjeckani peršin, ulje i mješavinu biljnih začina te malo maslaca. Začinite solju i paprom po želji.
4. Cilj je pripremiti kremasti rižoto u kojemu riža još uvijek nije raskuhana.
5. Izvadite sredinu okrugle tikvice i ispunite prazninu rižotom.
6. Pecite 20 – 25 minuta na 180 °C (356 °F) bez ventilatora.