



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Bučna rižota

Sestavine:

- 1 jedilna buča, maslena ali hokaido
- 1 glava česna
- 2 čebuli
- por
- sol in poper
- pest žajblja
- 6 žlic olivnega olja
- 1,1 l jušne osnove
- 300 g riža arborio
- 60 g masla
- 80 g parmezana
- 40-60 g kozjega sira

Priprava:

Nareži bučo na 3 cm velike kocke ter jo skupaj z glavo česna, pestjo žajblja in 3 žlicami olivnega olja peci 45 – 60 min pri 190 stopinjah Celzija. Pečeno bučo skupaj s 100 ml jušne osnove zmešaj s paličnim mešalnikom.

V ločeni posodi na treh žlicah olja prepraži na kocke narezano čebulo in por. Vse skupaj rahlo praži 10 minut. Čebuli in poru dodaj riž in ga 2-3 minuti mešaj, da postekleni. Počasi dodajaj jušno osnovo.

Po 15 minutah kuhanja počasi dodajaj prej pripravljen bučni pire in mešaj. Celotni zmesi dodaj maslo in nariban parmezan. Na olju prepraži žajbljeve liste, ki jih skupaj s kozjim sirom dodaš na vrh rižote, ko jo postrežeš.

Dober tek!