

Rižoto sa šampinjonima i povrćem uz kupus salatu



Za pripremu rižota od šampinjona za dvije osobe potrebno je:

- 2 velike mrkve, 3 rajčice,
- pola glavice luka,
- maslinovo ulje,
- 0.3 kg šampinjona,
- riža za rižoto (2 pune šake),
- ako ćete raditi kupus salatu treba vam i kupus.

Ovaj recept možete raditi i s nekim drugim gljivama. Mi volimo **rižoto od bukovača** i **rižoto od vrganja**. Njih ćete možda htjeti raditi u manjoj količini jer su vrganji i bukovače aromatičnije od šampinjona.

Kod jednostavnih jela poput ovoga ne trebate se držati mjera. Možete recimo ubaciti više šampinjona ili izbaciti luk, a jelo će i dalje ispasti dobro. Možete dodati papriku ili izbaciti mrkvu.

Zlatno je pravilo da prednost dajemo onim namirnicama koje imamo u hladnjaku, a trebaju se što prije pojesti.

Priprema rižota od gljiva

- U dubokoj tavi ili loncu pustite tanki sloj maslinovog ulja da se zagrije. Unutra ubacite sitno nasjeckani luk i malo manje sitno nasjeckanu mrkvu.
- Pustite ih da se prže dvije do tri minute. Za to vrijeme ih miješajte da ne zagore.
- Dolijte malo vode i ubacite šampinjone. Svako malo, dok se jelo ne skuha, po potrebi dolijevajte vodu.
- Začinite solju, paprom i s malo vegete
- Nakon šampinjona ubacite rajčicu nasjeckanu na kockice i za jednu minutu dodajte i rižu.
- S vremena na vrijeme pomiješajte, a kada riža upije vodu nadoljevajte novu, i tako sve dok jelo ne bude gotovo.

Serviranje rižota

Servirajte s parmezanom. Želite li dodati ljutinu pospijete chilijem.

Uz ovo preporučujemo salatu s kupusom.

Kako prirediti kupus salatu?

2 sata prije jela narežite kupus na sitno (možete ga i naribati) te posolite. Sol će ga omekšati i izvući mu dio vode. Uz jelo ga začinite octom ili limunovim sokom te s par kapi maslinovog ulja, a možete ga i posuti paprom.