

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

Rožoto sa limunom i kozicama



Sastojci:

125 g riže

225 g kozica, očišćenih

100 ml belog vina

oko 1,2 ribljeg temeljca ili od povrća

1 luk

1 čen belog luka

1 limun

2 prepune kašike sveže ribanog parmezana

20-30 g putera

sitno seckani vlasac za posipanje

so i biber

Sipajte povrtni temeljac u manju šerpu, stavite na ringlu da polako vri.

Luk sitno, sitno iseckajte pa propržite na dve kašike maslinovog ulja, kada postane staklast i omekša dodajte sitno seckan beli luk. Kada beli luk zamiriše stavite i rižu pa i nju propržite dok ne postane staklasta. Zatim u šerpu sipajte belo vino i sačekate da se ispari. Nakon vina u rižu sipajte kutljaču temeljca, mešajte, kada riža apsorbuje temeljac sipajte sledeću kutljaču i tako do rižoto ne bude gotov. Kada sipate vino u rižu uključite drugu ringlu i stavite tiganj da se dobro zagreje. Kozice obrišite kuhinjskim ubrusom i posolite. U ugrejan tiganj sipajte malo ulja pa kratko propržite kozice. Na kraju ih prelite sokom 1/4 limuna.

Kada je rižoto pri kraju dodajte kozice u rižu i iscedite preostali limun. Nastavite da mešate. Na kraju kada je riža kuvana dodajte puter i parmezan, po potrebi posolite i po biberite promešajte pa poklopite. Ostavite da rižoto odstoji oko 5 minuta a zatim ga rasporedite u tanjire pospite sino seckanim vlašcem i posužite uz dodatni parmezan.