

RIŽOTO OD CVEKLE

Sastojci:

700 g sirove cvekle
2 kašike maslinovog ulja
30 g putera
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
250 g pirinča okruglog zrna
150 ml belog vina
750 ml vode
2 kašike mešavine suvog začina (recimo Kulinat bez msg-a)
125 g feta sira

za serviranje

još feta sira

veća veza sveže mirođije

Postupak:

1. Cveklu dobro oprati i svaku umotati u alu foliju, pa ispeći u rerni zagrejanom na 200°C, dok ne postane meka, za šta će biti potrebno okvirno jedan sat. Proverite čačalicom, bocnite cveklu kroz foliju, ako ne pruža otpor pri sredini, gotova je. Izvadite i ostavite da se malo ohladi, tek toliko da se može raditi sa njom. Oguliti je, pa polovinu ispasirati a polovinu iseckati na sitnije komadiće.
2. Staviti vodu sa dve kašike mešavine suvog začina da se greje.
3. U široj, plićoj šerpi zagrejati ulje i puter pa prodinstati sitno seckan crni i beli luk, na srednjoj vatri, da luk ne požuti. Dodati pirinač pa i propržiti i njega. Preliti belim vinom, kuvati uz mešanje dok ne počne da ponestaje tečnosti. Onda nalivati vrućom supom (vodom sa začinom), u više navrata, kad god počne da fali tečnosti, a mešajući sve vreme. Pred kraj kuvanja, koje će trajati oko 20 minuta, dodati pasiranu i seckanu cveklu, kao i izgnječen feta sir, i zajedno kuvati još malo, da se sir rastopi i sve lepo sjedini. Probat, eventualno dosoliti ako treba.
4. Služiti toplo, posuto dodatnim feta sirom, uz dosta sveže mirođije.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2014/11/rizoto-od-cvekle.html>