**Autor**Darko Debić

ShareTweetSaveEmail
1

Nekoliko žlica majoneze u rižotu čini čuda, nevjerojatno kremasto!
Zagrij lonac s debelim dnom te dodaj žlicu maslinovog ulja i oprane nasjeckane gljive, sotiraj nekoliko minuta i izvadi gljive u zdjelicu. U isti lonac dodaj ostatak maslinova ulja, sitno sjecjani luk i majčinu dušicu.

Zagrij temeljac u zasebnoj posudi.

Sotiraj luk i dodaj sjeckani češnjak.

Dodaj rižu, sotiraj dok se riža "ostakli" pa dodaj vino, miješaj i pusti da vino ispari.

Dodaj postupno topli temeljac i pusti da krčka. Ne zaboravi miješati tijekom kuhanja jer škrob mora izaći iz zrna.
Nakon cca 8 minuta dodaj prethodno sotirane gljive i dalje miješaj te podlijevaj temeljcem. Kada je riža gotova, makni s vatre, dodaj maslac i ribani sir. Dobro sve umiješaj a da dobiješ posebnu kremoznost dodaj dvije najveće žlice Zvijezda majoneze. Ukrasi listićima sira, majčinom dušicom, mikrozelenjem...

Crème de la crème rižoto s gljivama



400 g arborio ili carnaroli riže
400 g gljiva - šampinjoni, šitake...
1,50 l temeljca
3 jušna žlica maslinovog ulja
3 češnja češnjaka
1 manji luk
50 g maslaca
50 g parmezana ili grana padano sira
10 ml bijelog vina
2 najveće žlice Zvijezda majoneze
Malo majčine dušice

NAMIRNICE

400 g arborio ili carnaroli riže
400 g gljiva - šampinjoni, šitake...
1,50 l temeljca
3 jušna žlica maslinovog ulja
3 češnja češnjaka
1 manji luk
50 g maslaca
50 g parmezana ili grana padano sira
10 ml bijelog vina
2 najveće žlice Zvijezda majoneze
Malo majčine dušice

Način pripreme

1

Nekoliko žlica majoneze u rižotu čini čuda, nevjerojatno kremasto!
Zagrij lonac s debelim dnom te dodaj žlicu maslinovog ulja i oprane nasjeckane gljive, sotiraj nekoliko minuta i izvadi gljive u zdjelicu. U isti lonac dodaj ostatak maslinova ulja, sitno sjecjani luk i majčinu dušicu.

Zagrij temeljac u zasebnoj posudi.

Sotiraj luk i dodaj sjeckani češnjak.

Dodaj rižu, sotiraj dok se riža "ostakli" pa dodaj vino, miješaj i pusti da vino ispari.

Dodaj postupno topli temeljac i pusti da krčka. Ne zaboravi miješati tijekom kuhanja jer škrob mora izaći iz zrna.
Nakon cca 8 minuta dodaj prethodno sotirane gljive i dalje miješaj te podlijevaj temeljcem.

Kada je riža gotova, makni s vatre, dodaj maslac i ribani sir. Dobro sve umiješaj a da dobiješ posebnu kremoznost dodaj dvije najveće žlice Zvijezda majoneze. Ukrasi listićima sira, majčinom dušicom, mikrozelenjem...



Crème de la crème rižoto s gljivama
NAMIRNICENačin pripreme