



Crni rižot

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 kg sipe
50 ml K Plus maslinova ulja
1 luk
4 češnja češnjaka
150 g korijena celera
350 g K Plus riže
200 ml bijelog vina
~800 ml temeljca
1 žlica K Plus maslaca
1 vezica peršina
K Plus ribani sir
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sipu dobro operite u vodi, odstranite kost i ogulite kožu, a crnilo iz mjehura sačuvajte.

U posudu stavite maslinovo ulje, narezani luk, nasjeckani češnjak i naribani celer i dinstajte oko 7 minuta, dok ne postanu zlatni.

Dodajte sipu i kuhajte na laganoj vatri oko 30 minuta, dok sipa ne omekša, po potrebi podlijevajući vodom.

Nakon što sipa omekša dodajte rižu te kuhajte dok riža nije kuhana al dente, podlijevajući vinom i temeljcem. Par minuta prije kraja kuhanja umiješajte crnilo.

Gotovom jelu dodajte maslac, posolite i poklopite na 4-5 minuta.

Servirajte posuto ribanim sirom i peršinom.