

Rižoto od ječma i kremasti kolač

Rižoto od ječma sa kobasicama i ruzmarinom

250 g levačkih štapića
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
300 g ječma
400 g paradajz pelata
50 g maslina
1 l pilećeg bujona
3 grančice ruzmarina
3 kašike mediteran ulja
1 kašičica bibera šarene mešavine
100 g margarina s maslacem

Način pripreme

U šerpi zagrejati mediteran ulje i na njemu propržiti na 2 cm isečene levačke štapiće. Čim se proprže izvaditi ih iz šerpe i u istoj šerpi pržiti prvo crni luk sitno iseckan, a kasnije i beli luk. Spojiti paradajz pelat sa iseckanim maslinama i sve zajedno ubaciti u šerpu sa lukom. Zatim dodati i prethodno potopljen ječam i kuvati na tihoj vatri uz konstantno dolivanje bujona i mešanje. Kad se ječam skuva nakon 25-30 minuta začiniti biberom i grančicama ruzmarina. Dodati na kocke isečen margarin s maslacem i mešati dok se margarin ne istopi. Na kraju dodati propržene kobasice, promešati i servirati. Ukrasiti svežim ruzmarinom.

