

# 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.

