

# Rižoto od sipe

300 g očišćene sipe  
1 šolja pirinača oblog zrna  
1 limun  
2 glavice crnog luka  
3 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
1 kašika suvog začina  
2 dl belog vina (po potrebi i više)  
1 kašike mastila od sipe

## Za serviranje

pešun  
rendani sir  
kriške limuna

## Način pripreme

1. Sipu obariti u slanoj vodi sa kolotovima limuna. Ostaviti vodu od kuvanja i u njoj skuvati pirinač. Za šolju pirinča potrebno je 2 šolje tečnosti.
2. Crni luk sitno iseckati i propržiti na ulju da porumeni i omekša. Dodati beli luk, suvi začin, vino, barenu sipu i mastilo od sipe, dinstati oko 5 minuta (po potrebi naliti vina). Dodati pirinač i kuvati uz mešanje dok se ne dobije željena tekstura uz dodavanje ribljeg fonda.
3. Servirati sa rendanim sirom, sitno seckanim peršunom i kriškama limuna.