

Rižoto od spelte sa vrganjima

Rižoto od spelte sa vrganjima

200 g spelte
25 g sušenih vrganja
 $\frac{1}{2}$ kašike mediteran ulja
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
150 g braon šampinjona
100 ml belog vina
1 l povrtnog bujona
100 g biljnog kačkavalja
so
crni biber u zrnu

Za serviranje

čili sa morskom solju
1 veza vlašca
50 g biljnog kačkavalja

Način pripreme

Speltu i sušene vrganje potopiti hladnom vodom u dve odvojene posude 20 minuta pre pripreme jela. Šerpu zagrejati sa malo mediteran ulja i propržiti iseckan na kockice crni i beli luk. Nakon 2 minuta dodati i šampinjone iseckane na kockice. Speltu procediti i dodati je u šerpu zajedno sa belim vinom. Kad alkohol ispari dodati i procedene vrganje. Kad sva tečnost ispari početi sa nalivanjem povrtnim bujonom i vodom u kojoj su bili potopljeni suvi vrganji. Uz postepeno dolivanje kuvati speltu 25-30 minuta. Na kraju začiniti jelo sa solju i biberom i dodati narendan biljni kačkavalj. Skloniti sa ringle i mešati dok se kačkavalj ne istopi i rižoto postane kremast. Servirati jelo, dodati preko čili sa morskom solju i ukasiti iseckanim vlašcem i izrendanim kačkavaljem.