

Rižoto sa morskim plodovima

Za 2 osobe

1 kocka za supu od povrća
1 $\frac{1}{2}$ litara vode
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
20 g celera
1 šolja pirinča okruglog zrna
prstohvat bibera
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
300 g morskih plodova
1 dl belog vina
30 g starog žutog sira
1 kašika kisele pavlake
200 g mediteranske mešavine povrća

Način pripreme

1. U ključalu vodu ubaciti kocku supe da prokuva, za nalivanje. Očistiti i iseckati celer, crni i beli luk.
2. Zagrejati ulje u tiganju, pa dodati pola količine seckanog celera, crnog i belog luka da se proprži. Dodati pirinač. Promešati i naliti supom od povrća, postepeno po malo dodajući, po potrebi.
3. Drugu polovinu celera, crnog i belog luka ubaciti u drugi tiganj da se proprži, zatim ubaciti morske plodove i naliti sa belim vinom. Kuvati nekoliko minuta.
4. U pirinač pri kraju narendati stari tvrdi sir, sipati kiselu pavlaku i promešati. Zatim sipati mediteransku mešavinu povrća, pa začiniti sa biberom. Kuvati kratko dok povrće ne omekša.
5. Servirati rižoto na tanjir u sredini, napraviti prostor u koji ćemo sipati ragu od morskih plodova. Služiti toplo.