

## Rižoto od piletine i Chanterele gljiva

Ukusan rižoto iz njemačkog podneblja

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 15 minuta Vrijeme kuhanja: 1 sat

- 2 crvena luka
- 2 čajne žličice maslinovog ulja
- 250 riže
- 150 ml bijelog vina
- 750 g temeljac od povrća
- 250 g Chanterele gljiva
- 350 g pilećeg filea
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat mljevenog papra
- 75 g parmezana
- ½ svežnja estragona

- 1 Ogulite luk i narežite ga na kockice.
- 2 Zagrijte polovinu pripremljenog ulja i pirjajte luk i rižu u Većoj tavi za pirjanje dok ne postanu prozirni. Nikako ne smiju poprimiti smeđu boju.
- 3 Miješajte vino i temeljac od povrća i polovicu dodajte riži. Zakuhajte i nastavite kuhati na laganoj vatri otprilike 35 minuta.
- 4 Nakon što riža upije tekućinu, postepeno dodavajte ostatak temeljca.
- 5 Pripremite i operite gljive.
- 6 Isperite meso, na suho ga istucite i izrežite na trakice.
- 7 Zagrijte ostatak ulja, prepržite gljive, začinite ih i uklonite s vatre.
- 8 Zatim ispržite meso dok ne postane hruskavo i začinite.
- 9 Naribajte parmezan, otrgnite listove estragona sa stabiljke i nasjeckajte.
- 10 Umiješajte gljive, meso, estragon i parmezan u rižoto. Začinite prema vlastitom ukusu i poslužite.



Potrebno  
vam je



Veća tava za pirjanje  
s poklopcem



Posuda za kuhanje bez  
pirjanja s poklopcem  
promjera 30 cm



Manja tava  
za pirjanje