



## Рижото со сланина, грашок и нане

Рижотото е јадење во кое можете да уживате во секое време од годината... Се што треба да направите е да ставите сезонски состојки, а денес со Вас ќе споделиме рецепт во кој можете да уживате во текот на пролетта или летото... Рижото со сланина, грашок и нане.



### Состојки:

- 200 грама ориз
- 250 милилитри пилешка супа од коцка
- 250 милилитри бело вино
- 200 грама грашок
- 150 грама сланина
- Една рака свежо нане
- 1 главица бел кромид
- 2 чешниња лук
- Сол и бибер
- Путер
- Маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сецкање: Ситно исечкајте го белиот кромид. Кромидот и лукот ги даваат основните вкусови на рижотото, но не треба да доминираат, па затоа ни требаат мали парченца. Лукот исто така ситно исечкајте го.

Сланината исечкајте ја на мали коцки. Овде можете да користите сланина исечена на кришки или чаден свински врат, кој исто така одлично оди со овој рецепт.

Крупно исечкајте го нането.

### Чекор 2

Полека испржете ги кромидот, лукот и сланината во маслиново масло. Овде не сакаме тие да добијат боја, туку само малку да ги омекнеме и да го создадеме основниот вкус за рижотото.

Следно, ставете малку грашок и продолжете да ги пржите состојките, а потоа ставете го оризот и измешајте.

Многу е важно орисот да ги впије вкусовите пред да го вариме со супата од коцка.

### Чекор 3

Почнете постепено да ја сипувате супата од коцка. Овде користиме смеса од пилешка супа од коцка и бело вино.

Кога оризот ќе ја впије течноста, постепено додавајте уште течност и непрестано мешајте. Кога готвите рижото не можете да се занимавате и со други работи – останете концентрирани!



Продолжете со варењето додека оризот да биде готов. На крај ставете го свежото нане. А можете да ставите и малку путер за дополнителен сјај и блесок.

#### Чекор 4

Време е за сервирање: Едноставно серворајте го рижотото во чинија. Убаво сварено рижото треба да се опушти и легне во чинијата. Не треба да биде премногу мокро или лепливо, туку токму како што треба!

#### Совет

Ставивме свеж грашок кој е достапен кога му е сезона, а зимно време можете да ставите смрзнат грашок... За навистина СИЛЕН вкус на грашок можете да направите кремesto пире од грашок така што ќе изблендирате грашок со павлака и ќе го ставите во рижотото додека се вари.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)