



## Рижото од печено грозје

Печеното грозје е неверојатно - тоа е одлично и само, меѓутоа ние сега подготвуваме рецепт за Рижото со печено грозје, со бадеми и суво грозје. Одлично летно јадење.



### Состојки:

- Црно грозје
- 1 Кромид
- 200 грама ориз
- Една рака бадеми
- Една рака суво грозје

### Од течни состојки ќе ви треба:

- 1/2 црвено вино
- 1/2 вода

### Ќе ви треба и:

- Маслиново масло, сол и бибер

### Чекор 1

Почнете со печење на грозјето - не додавајте ништо бидејќи грозјето само по себе дава интензивен вкус.

Печете 20 минути на 150 степени.

### Чекор 2

Започнете со подготовката на рижотото. Измешајте течност од 2 чаши црвено вино со 2 чаши вода.

Запржете го кромидот и додадете ги бадемите, сувото грозје и оризот.

Овој рецепт можете да го подготвите и без кромид бидејќи има доста состојки со силен вкус.

Смесата запржете ја малку и потоа полека додавајте ја течноста.

Ова е рижото, па затоа полека комбинирајте ги вкусовите и гответе го оризот на тивко во течностите.

Кон крај на процесот додадете го другото грозје и подготвени сте да го послужите кога оризот ќе омекне и ќе добие сјај.

Уживајте во овој рецепт во преубав двор со поглед на лозје и романтично зајдисонце!



### Совет

Експериментирајте со грозјето при подготовка на голем број солени рецепти - обидете се со пилешки гради полнети со грозје и бадеми или додадете го во Кус кус салатите за повеќе боја и поинтензивен овошен вкус!

### Користени производи:



Сет тави за пица



Тава за пржење



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