

Teleći kotlet uz proljetni rižoto



 Jednostavan

Za konačnu najavu pravog proljeća, [maXYama](#) je pripremila jedan super recept uz ukusnu rižu.



Sjeckanu slaninu tostirajte na suhoj tavi, dodajte istrgane gljive i sve zajedno popržite do karamel boje. Dodajte mladi luk nasjeckan na kolutove i promiješajte. Kada luk zamiriše, dodajte sjeckani češnjak pa ubacite rižu i kratko tostirajte na suho. Zalijte vinom i deglazirajte sve ostatke s dna tave. Kada vino ispari, polako zalijevajte rižoto vrelim temeljcem uz neprestano miješanje. Miješanje je važno kako bismo oslobodili škrob iz zrna riže i postigli kremoznost rižota. Pred kraj posolite i popaprite, ali ne pretjerujete, slanina je slana.





Kada je rižoto gotov, kremozan i “al dente” isključite ga, dodajte listiće maslaca i parmezan uz snažno miješanje (mantekiranje) i žlicu sjeckanog vlasca. Poklopite i ostavite 5 minuta.



Za to vrijeme ispecite kotlete koje ste blago posolili i poparili.



Pecite ih na jako zagrijanoj debljoj (gusenoj) tavi po 3-4 minute sa svake strane bez dodatnog okretanja kako ne bi isušili

meso.



Dobar tek!

.