

Teleći rižoto



 Jednostavan

Jedan klasičan, vrlo ukusan recept koji može biti baza za sve ostale kombinacije s rižotom dolazi iz kuhinje naše drage Matejka s bloga [Like Chocolate](#).

“Danas vam donosim jedan od onih recepata koje je uvijek dobro imati pri ruci, bez obzira na to radite li plan obroka za tjedan (ili čak spremate obroke unaprijed) ili vam dolaze gosti pa je potrebno fino jelo koje će ih zadiviti i zasititi. Za nas ovakav teleći rižoto svakako sadrži elemente nostalgije i mirise koji nas podsjećaju na dom stoga je dobrodošao obrok u svakom trenutku.

Oko pripreme zapravo i nema puno filozofije – za teleći rižoto koriste se osnovne namirnice koje svatko od nas ima doma, a po kvalitetno meso skoknite u najbližu mesnicu Ravlić gdje će vas mesar savjetovati koji komad je najbolji za određeno jelo. Teta mesarica koja radi u poslovnici Mamutica mi je mnogo puta pomogla i ovim putem ju želim posebno pozdraviti, a mesar iz poslovnice u Slobostini je posebno za mene pripremao neke komade za koje je inače potrebno čekati. Veliki pozdrav i njemu

Jedina mana ovog rižota je njegova duga priprema, no i tome možete doskočiti korištenjem ekspres lonca. Tako da zapravo izgovora za pripremu ovog finog jela – nema. Ako dosad niste probali, nadam se da hoćete i da ćete javiti dojmove :)”





Sastojci za četiri obroka:
300 g teleće plećke

2-3 žlice ulja po želji
1 luk
2 režnja češnjaka
1 mrkva
200 ml pirea rajčice ili sjeckanih rajčica iz konzerve
200 g riže
600 ml temeljca ili vruće vode
Sol, papar, lovorov list, peršin
Ribani parmezan za posluživanje

Meso očistite od masnoća pa narežite na kockice oko 2 x 2 cm. Lagano posolite i popaprite. Na tavi zagrijte ulje pa dodajte sitno sjeckani luk, češnjak te mrkvu, malo posolite pa dinstajte 7-8 minuta. Zatim dodajte meso i pržite sve dok meso potpuno ne promijeni boju.

Dodajte pire rajčice i polovicu temeljca te lovorov list, poklopite i kuhajte na laganoj vatri oko 50 minuta, tj. dok meso ne omekša.

Idući korak je dodati rižu. Poklopite i kuhajte na laganoj vatri dok riža ne popije tekućinu, zatim dodajte i ostatak temeljca ili vode pa kuhajte dok riža ne bude skuhan a i tekućina se upije. Poslužite odmah, posipano peršinom ili ribanim sirom. Dobar tek!

Napomena:

Ako imate, dodajte i sušene rajčice, odličan su dodatak ovom rižotu. Također, meso možete podliti i s malo vina.



