

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Rižoto sa lososom

Rižoto sa lososom

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na maslinovom ulju zajedno sa čeri paradajzom oko 2minuta. Dodati beli luk i belo vino, nastaviti sa dinstanjem 1 minut, pa dodati sveži file lososa iseckan na kockice. Propržiti oko 2 min pa dodati kuvani pirinač, neutralnu pavlaku, paradajz pelata i parmezan. Nastaviti sa kuvanjem oko 3 minuta, odnosno dok masa ne postane kompaktna. Jelo servirati uz citrusno voće, rukolu i ohlađeno belo vino sorte Chardonnay.



Pročitajte još: **Taljatele sa piletinom i šparglom**

Namirnice:

100g svežeg lososa

20g maslaca

100 g čeri paradajza

50g crnog luka

10g belog luka

0.5dl belog vina

200g arborio pirinča (skuvanog)

100g neutralne pavlake

80g paradajz pelata

Parmezan

Sveži peršuna

Pomorandža

Limun