

# Rižoto sa svježim vrganjima



- 300 g svježih vrganja
- 70 g maslaca
- 150 g luka
- 50 g masti ili 1 dl ulja
- 350 g riže za rižoto
- 2 dl suhog bijelog vina
- 8-9 dl mesne juhe
- 1 dl vrhnja za kuhanje
- 50 g svježeg ribanog parmezana
- 1 VŽ soli
- 1 MŽ svježeg mljevenog papra

Vrganje očistiti od zemlje, starom četkicom za zube (po mogućnosti ih ne prati). Klobuke vrganja nasjecite na centimetar debele šnite, a stapke na kockice. Ostavite 7-8 najljepših šnita vrganja sa strane.



U tavici rastopite maslac, pazite da ne posmeđi, te na njemu prodinstajte vrganje da počnu dobivati smeđu boju.

Tek na kraju ih popaprite i lagano posolite. Ako to učinite tijekom dinstanja, vrganji će pustiti vodu i postati mljackavi. Ocjedite višak maslaca (mora biti masno ali ne smije plivati) tavite na stranu, na toplo.

**[Savijet]** Preostali rastopljeni maslac sa okusom vrganja ne bacajte, odličan je kao dodatak u jelima! **[Savijet]**

U dubljoj posudi na masti ili ulju popržite sitno sjeckani luk dok ne pozlatni. Dinjstani luk ne smije skroz posmeđiti jer tada rižoto od vrganja bude pre taman, na okusu rižota sa vrganjima ta činjenica ne mjenja ništa.

Dodajte rižu za rižota i prodinstajte da se riža "uznoji", ne smije zagarati i mora ostati svijetla, recimo boje bijele kave. Podlijte rižu suhim bijelim vinom i dinstajte dok vino skroz ne ishlapi.

Tek kad je vino ishlapilo podlijte sve sa malo mesne juhe i uz stalno mješanje kuhajte dok

tekućina ne ishlapi. Dodajte još juhe i tako iskuhavajte, usput probavajte tvrdoću. Rižoto kuhajte dok riža ne omekani i postane "al dente". Količina juhe je okvirna budući da svaka riža drukčije pije tekućinu.

Čim više mješate, tim će rižoto s vrganjima biti zračniji.

Na kraju u rižoto umješajte vrganje i vrhnje za kuhanje, prokuhajte 2 minute. Ribani parmezan umješajte u rižoto sa vrganjima kada ste ga maknuli sa štednjaka.

Rižoto od vrganja promješajte i poklopljenog ostavite 15 minuta da "odahne".

Ako imate mjesta na štednjaku možete paralelno dinstati vrganje i kuhati rižoto.

**[Op. a]** Ako volite iznenaditi ukućane lijepim aranžiranjem jela iskoristite za to preostale listiće vrganja koje ćete pripremiti na sljedeći način.

Ugrijte pećnicu na 120°C. Stavite preostale listiće vrganja na papir za pečenje te stavite u pećnicu. Vrganji neka se samo zarumene.

Rižoto sa vrganjima servirajte ukrašen prepečenim listićima vrganja. **[/Op. a]**

