

RIŽOT SA ŠPAROGAMA I KURKUMOM

Sastojci

- šparoge
- 2 kesice Uncle Ben riže
- 1 srednja kapula
- 2 češnja češnjaka
- papar
- malo vegete
- 2 žličice od ćaja kurkume
- 1 zobeno vrhnje

Šparoge očistiti, odvojiti dijelove koji ne puckaju i staviti ih kuhati u običnu vodu 25 minuta - dobijete temeljac za rižot.

Na malo maslinova ulja popržiti kapulu i usitnjeni češnjak. Dodati sirovu rižu, miješati kuhačom 5 minuta i početi podlijevati temeljcem od šparoga. Nakon 15 minuta kuhanja riže, dodati šparoge, malo papra, 1 žličicu vegete i kurkumu. Miješati i zalijevati temeljcem dok riža ne omekša. Na kraju dodati zobeno vrhnje za kuhanje, neka kuha još 5 minuta.

