**SPOMLADANSKA RIŽOTA S ŠPARGLJI,**

**ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM, PANCETO,**

**POŠIRANIM PREPELIČJIM JAJCEM**

**IN PARMEZANOVO OMAKO**

**(alergeni: jajca, mlečni proizvodi)**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine za 6 oseb | *Predpriprava:*  Za zelenjavno osnovo počasi kuhamo spodnje, olesenele dele špargljev, šalotko in zelene dele pora.  Po 30 minutah kuhanja, osnovo ohladimo, precedimo in iz zelenjave iztisnemo vso tekočino.  *Priprava:*  *Za rižoto špargljem odrežemo vršičke, srednje dele špargljev pa narežemo na 0,5 cm dolge kolobarje.*  *Olupljeno šalotko tanko narežemo, por narežemo na kolobarje, panceto pa na 0,5 cm široke trakove. Prihranimo 3 rezine pancete, ki jih prečno prerežemo na pol.*  *Peteršilj drobno sesekljamo, drobnjak pa tanko narežemo.*  *V globoki posodi na polovici masla prepražimo panceto.*  *Dodamo šalotko. Ko postekleni, primešamo por, ajdovo kašo in riž ter med mešanjem pražimo 2 minuti.*  *Vmešamo narezane šparglje, zalijemo z vinom, premešamo in počakamo, da vino povre.*  *Rižoto postopoma zalivamo z vročo jušno osnovo in odkrito na zmerni temperaturi kuhamo cca. 15 minut. Dodamo sol in poper po okusu.*  *V preostale rezine pancete posamično zavijemo 6 špargljevih vršičkov in jih skupaj z ostalimi damo na pekač. Pečemo jih skupaj s paradižniki.*  *Tik pred koncem kuhanja rižoti dodamo limonin sok, peteršilj, drobnjak in preostalo maslo, premešamo, pokrijemo in pustimo stati nekaj minut do serviranja.*    *Za pečene češnjevce oprane paradižnike prerežemo na polovico.*  *S prerezanim delom navzgor jih razporedimo na pekač. Dodamo sol, poper, olivno olje, sladkor in nekaj vejic timijana.*  *V pečici, segreti na 140 °C, pečemo 15 minut.*  *Za parmezanovo omako in čips parmezan drobno naribamo. S pomočjo modelčka na peki papirju oblikujemo 6 krogov tanko naloženega parmezana, ki ga pečemo približno 5 minut na 175 °C. Čips ohladimo.*  *Za omako skuhamo preostanek parmezana s sladko smetano, dodamo olivno olje in zmešamo s paličnim mešalnikom.*  *Za poširano jajce previdno prerežemo jajce, ga vlijemo v kozarček in ga spustimo v vodo, ki komaj opazno vre. Ko beljak zakrkne, znižamo temperaturi in kuhamo 1 minuto. Poširano jajce začinimo s soljo in poprom.* |
| RIŽOTA  180 g riža arborio  90 g ajdove kaše  500 g zelenih špargljev  30 g masla Mu Cuisine  60 g šalotke  60 g rezin pancete  30 g pora  50 g belega vina npr. Janževec  cca. 600 g zelenjavne osnove  sok ½ limone  drobnjak Kotany  peteršilj Kotany  sol in beli poper Kotany  PEČENI ČEŠNJEVCI  180 g češnjevega paradižnika  10 g sladkorja  6 g olivnega olja  timijan Kotany  sol in beli poper  POŠIRANO PREPELIČJE JAJCE  6 prepeličjih jajc (po želji lahko več)  sol in beli poper Kotany  PARMEZANOVA OMAKA IN ČIPS  60 g parmezana  90 g sladke smetane Mu Cuisine  12 g olivnega olja |

*Predlog za serviranje rižote je na sliki zgoraj.*