**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.*  |
| RIŽOTA180 g riža arborio90 g ajdove kaše500 g zelenih špargljev30 g masla Mu Cuisine60 g šalotke60 g rezin pancete30 g pora50 g belega vina npr. Janževeccca. 600 g zelenjavne osnovesok ½ limonedrobnjak Kotanypeteršilj Kotanysol in beli poper KotanyPEČENI ČEŠNJEVCI180 g češnjevega paradižnika10 g sladkorja6 g olivnega oljatimijan Kotanysol in beli poperPOŠIRANO PREPELIČJE JAJCE6 prepeličjih jajc (po želji lahko več)sol in beli poper KotanyPARMEZANOVA OMAKA IN ČIPS60 g parmezana90 g sladke smetane Mu Cuisine12 g olivnega olja |

 *Predlog za serviranje rižote je na sliki zgoraj.*