

RIŽOTO OD SIPE ILI CRNI RIŽOTO I dio

Autor Goran Gojković

Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:05 - Ažurirano Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:17



Sastojci za 5 osoba

600 g sipe

1 dcl maslinovog ulja

200 g crvenog luka

30 g češnjaka

400 g riže

20 g peršinovog lista

1,5 dcl bijelog vina

1,5 dcl ribljeg temeljca

RIŽOTO OD SIPE ILI CRNI RIŽOTO I dio

Autor Goran Gojković

Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:05 - Ažurirano Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:17

30 g crnila od sipe

30 g sira parmezana

sok 30 g

papar 10 g

Priprema

1. sipu staviti u hladnu vodu, posoliti i kuhati oko 50 minuta
2. temeljac napraviti s vodom i ribljom kockom
3. crveni i bijeli luk izrezati
4. izrezati sitno peršinov list
5. popržiti rižu na maslinovom ulju, podliti vodom i skuhati i malo posoliti
6. sitno isjeckati kuhanu sipu
7. ispržiti luk na maslinovom ulju i dodati češnjak i peršin i zaliti bijelim vinom
8. u to dodati ranije isjeckanu sipu i riblji temeljac i još malo kuhati
9. dodati crnilo od sipe i još začiniti po potrebi
10. u sve to dodati pirjanu rižu
11. servirati

DOBAR TEK

RIŽOTO OD SIPE ILI CRNI RIŽOTO I dio

Autor Goran Gojković

Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:05 - Ažurirano Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:17



RIŽOTO OD SIPE ILI CRNI RIŽOTO I dio

Autor Goran Gojković

Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:05 - Ažurirano Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:17



RIŽOTO OD SIPE ILI CRNI RIŽOTO I dio

Autor Goran Gojković

Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:05 - Ažurirano Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:17



RIŽOTO OD SIPE ILI CRNI RIŽOTO I dio

Autor Goran Gojković

Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:05 - Ažurirano Utorak, 06 Kolovoz 2019 18:17

