

BUČNA RIŽOTA Z ŽAJBLEM

SESTAVINE

800g bučnega mesa okroglih buč
1 čebula
300g riža
40g parmezana
2,5dl zelenjavne osnove
Oljčno olje, sol, beli poper v zrnu, nekaj lističev žajblja

PRIPRAVA

Približno 600g narezanega bučnega mesa zavijemo v folijo in za 30 min. damo v pečico, segreto na 175 stopinj. Zelenjavno osnovo pristavimo, zavremo in pustimo na toplem. Čebulo narežemo na drobne kocke. V posodi segrejemo malo oljčnega olja, na katerem prepražimo čebulo. Dodamo riž, vse skupaj pražimo še 3 minute. Riž zalivamo z vročo zelenjavno juho (lahko iz kocke) in ga solimo. Kuhan riž odstavimo, primešamo mu pečene buče, parmezan in poper. Po vrhu vse skupaj potresemo s kosi masla ali olivnim oljem, pokrijemo in pustimo počivati 3 minute. Jed na koncu posujemo z žajbljevimi lističi.