

Rižoto s piletinom, povrćem i brusnicama



Priprema

Skuhati rižu i dodati joj Zdenka maslac kako bi bila što kremastija. Skuhati brokulu. Piletinu, papriku i luk narezati na kockice, popržiti na Zdenka maslacu i odložiti sa strane. U istu tavu

doliti bijelo vino, a kada se alkohol reducira dodati grašak i brokulu te kratko prokuhati. Dodati vrhnje za kuhanje, vratiti piletinu s paprikom i lukom te kratko prokuhati. Na kraju dodati brusnice i poslužiti s rižom.

Sastojci

600 g bijelog mesa, 320g riže, 500g brokule, 150 g paprike, 100 g luka, 100 g graška, 50 g Zdenka maslaca, 40 g brusnice, 50 ml vrhnja za kuhanje, 100 ml bijelog vina, sol