

Rižoto s lignjama, voćem, piletinom...

Penne, špageti, tagliatelle, fusilli...

Tjestenina i riža

Salate, paele, složenci, jambalaya



Brzi i slasni ljetni recepti za jela od tjestenine i riže

Osnove kuhanja
različitih vrsta riže i
tjestenine
str. 4-5



Rižoto s bambusom
Rigatoni s tikvicama
Fusilli s gljivama
str. 6-7
Penne s kozjim sirom
str. 8-9



Fettuccine s piletinom
Penne s fetom i
krumpirom
Špageti s rajčicama
Rigatoni s incunima
str. 10-11

Capellini s pestom
Školjke s piletinom
str. 12-13
Fettuccine s kozicama
Špageti marinara
Salata s bobom i
tjesteninom
Orecchiette s brokulom
Salata od pašte s radičem
str. 14-15



Farfalle s artičokama
Jambalaya
Složenac od pašte i
povrća
Bucatini s lososom
Rižoto od škampa
str. 16-17



Špageti, brie i rajčice
str. 18-19



Salata od divlje riže
Paella od cipla i kozica
Rižoto s kruškama
Rižoto s lignjama
str. 20-21



Kus-kus sa slanutkom
str. 22-23



Osnove kuhanja riže

Ako u receptu nije naznačena količina vode, stavite dvostruko više vode nego riže. Stavite rižu i vodu u lonac čvrstog dna s prlanjajućim poklopcem i pričekajte da voda zakipi. Potom smanjite vatru, dobro promiješajte rižu i ponovno poklopite. Laganoj je kuhajte 10-15 minuta ili prema uputama na pakiranju. Kušajte i učini li vam se da je još tvrda, dodajte još malo vode i kuhajte na laganoj vatri još nekoliko minuta. Kad riža potpuno omekša, maknite posudu s vatre i ostavite da miruje još nekoliko minuta kako bi upila posljednje ostatke vode. Na kraju je lagano promiješajte vilicom je podižući kako bi se razrahnila.

- kuhajte je u povrtnom ili pilećem temeljcu umjesto u vodi
- dodajte prstohvat šafrana, curryja u prahu, nasjeckanih začina ili pesta malo prije završetka kuhanja
- dodajte cijele začine - štapić cimeta, klinčiće ili mahunu kardamoma
- pet minuta prije kraja dodajte povrće

Kuhanje različite vrste riže

Riža dugog zrna u proključaloj vodi kuha se 10-15 minuta.

Riža cjelovitog zrna kuha se 30-35 minuta. Ljepljiva i suha riža obično se namače oko 30 minuta prije kuhanja.

Riža za paellu ili rižoto najprije se prži na vrućem ulju pa se postupno dodaje vruća tekućina, temeljac ili voda. Svaki put riža mora upiti gotovo svu tekućinu prije nego što se doda nova i mora se neprekidno miješati. Na kraju će postati kremasta i nježna, ali s čvrstom jezgrom.



uvijek treba računati od 100 do 150 g tjestenine, ovisno o težini umaka



Osnove kuhanja tjestenine

Kuhanje svježe tjestenine ovisi o tome koliko se prosušila. Svježi vrlo uski rezanci kuhaju se samo minutu, a svježi tortellini tri-četiri minute. Kod industrijske tjestenine uvijek je dobro pridržavati se uputa i nadgledati kuhanje, no tablica vam može pomoći približno odrediti vrijeme.

četiri-pet minuta - industrijski rezanci
pet minuta - slova, leptirići (farfalle)
sedam-devet minuta - leptirići (farfalle)
šest minuta - široki rezanci
11 minuta - fusilli
sedam-devet minuta - listovi za lazanje
10-12 minuta - makaroni
12-15 minuta - orecchiette
osam minuta - rižina tjestenina široki rezanci, a uski tri-četiri minute
12 minuta - špagete, a integralne 10-12 minuta



Tjestenina i riža

ITALIJA: Talijani



Rižoto s bambusom

150 g basmati riže, sol, 150 g graška šećerca, 150 g malih klipova kukuruza, crvena paprika, 3 mlada luka, 150 g bambusovih izdanaka (iz limenke), 2 cm svježeg đumbirova korijena, 3 žlice rižina octa, 2 žlice sojina umaka, 2 žlice ulja, žlica srednje ljutog chutneya od manga, 50 prženih jezgri indijskog oraščića

U 300 ml vode i pola žličice soli stavite rižu te pustite da zakuha. Polupoklopljeno kuhajte na slaboj vatri 20-25 minuta. Otklopite da izađe para i ostavite da se hladi 30-50 minuta. Promiješajte vilicom nekoliko puta. Očistite i operite grašak šećerac i kukuruz. Zakuhajte puno slane vode pa u njoj prokuhajte grašak minutu, a kukuruz tri minute. Uronite ih u vrlo hladnu vodu, ocijedite i ostavite da se ohlade. Operite papriku i narežite na uske rezance. Grašak šećerac prepolovite, a kukuruze prerežite na tri dijela. Očistite i nasjecajte mladi luk. Ocijedite bambusove izdanke pa ih narežite na rezance. U veliku posudu stavite rižu i povrće pa sve izmiješajte. U posudu za preliv stavite oguljen i sitno nariban đumbir. Dodajte ocat, sojin umak, ulje i chutney. Sastojcima za salatu dodajte preliv i lagano ga umiješajte da se sastojci ne raspadnu. Pospite oraščićima.

Rigatoni s tikvicama

500 g rigatoni makarona, 3 žlice maslaca, 3 žlice maslinova ulja, 2 češnja češnjaka, 6 tikvica, žličica mljevene crvene paprike, 3 žlice peršina, 125 g parmezana

Skuhajte makarone al dente. Na maslacu pirjajte sitno narezan češnjak dok ne počne mijenjati boju. Dodajte tikvice narezane na kolutiće i crvenu papriku. Pirjajte na jakoj vatri dok tikvice ne postanu zlatnosmeđe. Smanjite vatru, poklopite i lagano kuhajte dok ne omekšaju tikvice. Posolite i popaprite. Ocijedite tjesteninu te joj dodajte tikvice, peršin i parmezan. Promiješajte.

Fusilli s gljivama

500 g bijelih šampinjona, 3 češnja češnjaka, 60 ml maslinova ulja, 3 žlice peršina, 500 g fusilla

Operite gljive pod hladnom vodom. Odrežite stapke. Krupno narežite stapke i klobuke. Propirjajte dvije trećine nasjeckanog češnjaka u pola ulja. Dodajte gljive i pola peršina, posolite i popaprite te kuhajte 10-15 minuta dok ne omekšaju. Skuhajte fusille al dente. Dobro ocijedite i stavite u tavu s umakom. Pospite preostalim češnjakom i peršinom te poprskajte preostalim uljem.

Tjestenina i riža



Izvor: "Jaja, mlijeko i sir", Mozaik knjiga

Penne s kozjim sirom

prstohvat niti šafrana,
100 ml suhoga bijelog
vina, 400 g tjestenine
penne, 30 g pinjola,
žlica maslinova ulja,
lukovica komorača, 2
češnja češnjaka, 55
g crnih maslina bez
koštica, žlica kapara,
žlica svježeg mažurana,
170 g mekoga kozjeg
sira; salata: žlica ulja,
žlica narančina soka,
žličica octa od šerija,
170 g raznolike salate

Zdrobite niti šafrana u zdjelicu. Grijte vino u teflonskoj tavi dok se ne počne pušiti pa prelijte po šafranu. Ostavite da se namače. Posušite tavu i stavite je na stranu. Za salatu u zdjeli pomiješajte ulje, narančin sok i ocat. Posolite i popaprite. Na vrh stavite listove salate, ali nemojte miješati. Skuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju, ali da ostane al dente. Na tavi pržite pinjole dvije-tri minute dok ne postanu zlatni. Prebacite u zdjelu. Na ulju propirajte narezani komorač pet-šest minuta dok ne omekša. Dodajte nasjeckani češnjak pa umiješajte masline, kapare i nasjeckani mažuran. Dodajte kozji sir i vino u kojem se namakao šafran. Posolite i popaprite. Lagano zagrijavajte povremeno miješajući dok se sir ne otopi. Dodajte tjesteninu, promiješajte i pospite pinjolima te mažuranom.

Fettuccine s piletinom

500 g fettuccina, 2 pileća prsa bez kosti i kože, 3 žlice ekstra djevičanskog maslinova ulja, 3 žlice tapenade (pirea od maslina), 100 g rikule

Zakuhajte posoljenu vodu. Stavite tjesteninu i kuhajte prema uputama na pakiranju, ali da ostane al dente. Narežite piletinu na vrlo tanke trake. Zagrijte maslinovo ulje, dodajte piletinu i pržite je pet minuta na umjerenj vatri. Ocijedite tjesteninu i vratite u lonac. Umiješajte piletinu, tapenadu i rikulu. Dobro protresite i poslužite vruće.

Penne s fetom i krumpirom

2 slatka krumpira (batata) oguljena i narezana na kockice, 60 ml maslinova ulja, 500 g penna, 2 sitno naribana poriluka, 180 g marinirane fete

Zagrijte pećnicu na 200°C. Stavite krumpir na lim za pečenje i polijte dvjema žlicama ulja. Pecite oko 15 minuta dok ne omekša. U veliki lonac s posoljenom kipućom vodom stavite penne i kuhajte dok ne budu al dente. Dobro ocijedite i vratite u lonac. U velikoj tavi pirajte poriluk na dvije žlice ulja oko tri minute. Dodajte penne, krumpir i fetu. Dobro protresite i poslužite vruće.

Špageti s rajčicama

500 g špageta, 750 g rajčica, češanj češnjaka, 20 svježih listova bosiljka, limunov sok, 125 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja

Skuhajte špagete al dente u slanoj vodi. Dok se tjestenina kuha, ogulite rajčice, raspolovite te istisnite što više sjemenki. Krupno narežite i stavite u zdjelu. Sitno narežite zajedno češnjak i bosiljak. Dodajte rajčicama pa začinite solju i paprom. Ulijte limunov sok i ulijte te dobro promiješajte. Ocijedite tjesteninu, prelijte umakom i snažno protresite.

Izvor: "Brza kuharica", "Enciklopedija talijanske kuhinje", Mozaik knjiga, Leo Commerce d.o.o.



bosiljak solju nakon sjeckanja, sol će sačuvati sjajnu zelenu boju začina



Rigatoni s inćunima

500 g rigatona, 700 g rajčice, 10 usoljenih inćuna, 2 žlice svježeg ružmarina, 60 g svježeg naribanog parmezana

U veliki lonac s posoljenom kipućom vodom stavite rigatone i kuhajte dok ne budu al dente. Blanširajte rajčice i nasjeckajte. Sačuvajte sok. U velikoj tavi pomiješajte rajčicu, sitno nasjeckane inćune te narezani svježi ružmarin. Kuhajte na laganoj vatri deset minuta. Maknite s vatre. Ocijedite riagtone i dodajte ih u tavu s umakom. Dobro protresite. Pospite parmezanom i poslužite vruće.



Izvor: "Brza kuharica", Mozaik knjiga

Capellini s pestom

500 g tankih špageta capellina, 300 g koktel-rajčica, 125 ml kupovnog pesta od bosiljka, 280 g kozjeg sira Capro Fresh Vindija, svježe mljeveni crni papar

U veliki lonac s posoljenom kipućom vodom stavite capelline i kuhajte dok ne budu al dente. U velikoj tavi stavite kuhati pesto i cijelu rajčicu na umjerenj vatri oko četiri minute dok rajčica ne omekša. Maknite s vatre. Ocijedite tjesteninu i stavite je u tavu s rajčicom. Dodajte kozji sir i začinite crnim paprom. Dobro protresite i poslužite vruće.

špageta ima 200 kalorija, manje od grama masti i nimalo kolesterola



Izvor: "Jela od peradi", Mozaik knjiga

Školjke s piletinom

300 g tjestenine u obliku školjke,
100 g mahuna graška šećerca,
3 žlice maslinova ulja, sitno
naribana limunova korica i sok,
4 žlice suhoga bijelog vina, 400
g pilećih prsa Cekin, 2 češnja
češnjaka, 200 g koktel-rajčica,
50 g crnih maslina, 150 g
tvrdoga kozjeg sira Caprodura,
sol, nekoliko listića svježeg
bosiljka

Skuhajte tjesteninu, ali da ostane al dente. Dodajte mahune graška u zadnjoj minuti kuhanja. Ocijedite, isperite vodom i opet ocijedite. Pomiješajte dvije žlice ulja s vinom, limunovom koricom i sokom. Začinite prema želji. Dodajte tjesteninu i mahune te protresite. Zagrijte žlicu ulja. Dodajte piletinu narezanu na komade veličine zalogaja i češnjak te pržite pet-šest minuta na jakoj vatri. Dodajte u tjesteninu. Porazbacajte rajčice prerezane napola i masline na salatu. Pospite listićima bosiljka i sirom koji ste narezali na kockice, posolite prema želji, lagano promiješajte i poslužite.

Orecchiette s brokulom

500 g orecchietta, 300 g cvjetova brokule, 250 g milerama, 2 žlice pesta od bosiljka, 135 g prženih pinjola

Kuhajte orecchiette u posoljenoj vodi da budu al dente. U lonac s kipućom vodom stavite brokulu i kuhajte pet minuta. Ocijedite i isperite u hladnoj vodi. U tavi promiješajte vrhnje i pesto te zagrijavajte dvije minute na laganoj vatri. Dodajte brokulu i pinjole te kuhajte minutu. Maknite s vatre. Ocijedite orecchiette i stavite u tavu s umakom. Protresite i poslužite.

Salata od pašte s radičem

250 g sitnih makarona, 4 žlice ulja, 150 g mladih zelenih mahuna, glavica radiča, 100 g kuhane šunke, luk, 3 žlice bijelog vinskog octa, 2 žličice senfa, 3 žlice grubo usitnjenih oraha

Skuhajte tjesteninu i ocijedite. Stavite u zdjelu s poklopcem i lagano izmiješajte s dvije žlice ulja. Očistite mahune i narežite na komade duge dva cm. Kuhajte deset minuta u slanoj vodi pa ocijedite. Operite radič, razrežite na četiri dijela pa na trake. Umiješajte s mahunama u tijesto. Šunku i luk narežite na kockice. Dodajte tjestenini. Ocat pomiješajte sa senfom, solju i paprom. Dodajte dvije žlice ulja i miješajte dok ne postane pjenasto. Prelijte tjesteninu. Pospite orasima.



Fettuccine s kozicama

500 g fettuccina ili druge vrste tjestenine u obliku dugih traka, 2 žlice usoljenih kapara (isperite), 5 žlica svježeg origana, 90 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja, 20 sirovih kozica (očišćenih, bez glave)

U veliki lonac s posoljenom kipućom vodom stavite tjesteninu i kuhajte dok ne bude al dente. U velikoj tavi pržite na ulju kapare i origano tri minute na laganoj vatri. Dodajte kozice i kuhajte četiri minute uz povremeno okretanje dok ne postanu ružičaste. Maknite s vatre. Ocijedite tjesteninu i stavite je u tavu sa škampima. Dobro protresite i poslužite vruće.

Špageti marinara

500 g špageta, 750 g oguljene i nasjeckane rajčice s umakom, 50 g krupnije nasjeckanih crnih maslina bez koštica, 3 sitno nasjeckana češnja češnjaka, 350 g plodova mora

U veliki lonac s posoljenom kipućom vodom stavite špagete i kuhajte dok ne budu al dente. U srednje velikom loncu pomiješajte rajčicu, masline i češnjak. Kuhajte pet minuta na laganoj vatri. Dodajte morske plodove i kuhajte na laganoj vatri oko pet minuta. Ocijedite špagete i dodajte morskim plodovima. Protresite i poslužite.

Salata s bobom i tjesteninom

300 g tjestenine, 2 ljutike, 2 tikvice, 3 žlice maslinova ulja, 250 g boba, 100 ml povrtnog temeljca, kajenska paprika, 2-3 žlice limunova soka, žličica mljevenoga bijeloga kima

Skuhajte tjesteninu. Narežite ljutike na kockice, a tikvice na ploške. Zagrijte ulje, propirajte ljutiku, dodajte tikvice i bob. Miješajte pa ulijte 100 ml temeljca i poklopljeno kuhajte deset minuta. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Povrće začinite solju, paprom, kajenskom paprikom, limunovim sokom i kimom. Izmiješajte tjesteninu i povrće. Ostavite 60 minuta na hladnom pa začinite prema potrebi. Poslužite.



Izvor: "Brza kuharica", "Jaja, mlijeko i sir", "Jela od peradi", Mozaik knjiga

Rižoto od škampa

1/4 žličice usitnjenih niti šafrana, 1 ribljeg temeljca, 60 g narezanog maslaca, 400 g riže, 20 očišćenih svježih škampa srednje veličine

Pomiješajte šafran i temeljac. Kad zavrije, smanjite vatru. U dubljoj tavi otopite dvije žlice maslaca. Dodajte rižu, pržite dvije minute uz miješanje pa postupno ulijevajte temeljac. Povremeno promiješajte da se temeljac upije. Dodajte škampe. Kuhajte dok škampi ne postanu ružičasti. Umiješajte preostali maslac i ostavite da stoji pet minuta.

Bucatini s lososom

500 g bucatina ili špageta, 310 g manje masnoga slatkog vrhnja, 3 žlice usoljenih kapara (isperite), 250 g dimljenog lososa narezanog na komade, žlica svježega kopra

U veliki lonac s posoljenom kipucom vodom stavite bucatine i kuhajte dok ne budu al dente. U velikoj tavi kuhajte vrhnje i kapare četiri minute na laganoj vatri. Umiješajte dimljeni losos i kuhajte na laganoj vatri dvije minute. Maknite s vatre. Ocijedite bucatine, stavite u tavu i protresite. Pospite koprom.





Farfalle s artičokama

*2 crvene paprike
babure, 500 g farfalla,
150 g mariniranih srca
artičoke narezanih na
četvrtine, 50 g crnih
maslina bez koštica,
250 g mladog špinata
(odrežite stabljike)*

Pecite paprike u pećnici dok im koža ne pocrni. Zamotajte ih u papirnatu vrećicu i ostavite da stoje pet minuta. Ogulite kožu i odstranite sjemenke. Narežite paprike na trake. U veliki lonac s posoljenom kipućom vodom stavite farfalle i kuhajte dok ne budu al dente. U veliku tavu stavite paprike, artičoku i masline te zagrijte. Ocijedite farfalle i stavite ih u tavu s umakom. Dodajte špinat. Dobro protresite i poslužite vruće.

Jambalaya

*300 g pilećih prsa, 1,5 žličica mljevene
paprike, žličica mažurana, 2 žlice ulja,
luk, zelena paprika, korijen celera, 2
češnja češnjaka, 400 g riže dugog
zrna, 1 pilećeg temeljca, 100 g kuhane
dimljene šunke, 100 g pikantne
kobasice, limenka nasjeckanih rajčica*

Narežite prsa na kockice veličine dva cm. Pospite paprikom i mažuranom. Pržite piletinu sa svih strana oko pet minuta uz često miješanje. Izvadite. Dodajte žlicu ulja, nasjeckani luk, papriku narezanu na komade i narezani celer. Pržite oko dvije minute. Dodajte nasjeckani češnjak i rižu te pržite još minutu. Ulijte temeljac, promiješajte pa vratite piletinu. Poklopite, smanjite temperaturu i kuhajte još 15 minuta. Dodajte šunku narezanu na kockice, kobasice i rajčice. Kuhajte poklopljeno još pet-deset minuta. Posolite i popaprite.



Složenac od pašte i povrća

*manja bundeva, 2 ljubičasta luka, 2
češnja češnjaka, 2 žlice ulja, 500 g
poriluka, 170 g šparoga iz staklenke,
300 g penna, 600 ml mlijeka, 3 žlice
kukuruznog brašna, 75 g cheddra*

Zagrijte pećnicu na 220°C. Ogulite bundevu i narežite na kockice. Stavite bundevu i krupno narezan luk u lim te pospite nasjeckanim češnjakom. Poprskajte uljem, posolite i popaprite. Pecite 15 minuta. Izvadite pa dodajte poriluk narezan na ploške i šparoge. Pecite još 20 minuta. Skuhajte tjesteninu. Za umak pomiješajte brašno s četiri žlice mlijeka. Miješajte dok ne dobijete gustu pastu. Ostatak mlijeka zagrijte. Pomiješajte s brašnom, vratite u lonac i lagano zagrijte. Pustite da kipi dvije min. Maknite s vatre i dodajte 2/3 sira. Pomiješajte s tjesteninom, pospite ostatkom sira i zapecite još 10-15 min.

Tjestenina i riža



Izvor: "Jaja, mlijeko i sir", Mozaik knjiga

Špageti, brie i rajčice

400 g špageta, 2 žlice maslinova ulja, 2 veća češnja češnjaka, 170 g tankih šparoga iz staklenke, 300 g koktel-rajčica, šaka svježeg bosiljka, 170 g brieja ili camemberta

Skuhajte tjesteninu da bude al dente. U međuvremenu u tavi zagrijte ulje, dodajte nasjeckani češnjak i pustite da se prži oko 30 sekundi. Ne smije potamnjeti. Dodajte šparoge i četiri žlice vode. Pirajte na srednje jakoj vatri tri-pet minuta, često miješajući, dok šparoge ne omekšaju i voda ne ispari. Dodajte rajčice i bosiljak te kuhajte dok rajčice malo ne omekšaju. Začinite solju i paprom prema ukusu. Ocijedite tjesteninu. Pomiješajte s mješavinom povrća i sira. Poslužite vruće.



Paella od cipla i kozica

žlica maslinova ulja, luk, prstohvat sušenog šafrana, crvena paprika, žuta paprika, 2 češnja češnjaka, 250 g smeđe riže dugog zrna, 100 ml suhoga bijelog vina, 360 ml vrućega ribljeg temeljca, 3-4 grančice ružmarina, 2 crvena cipla, 115 g vrhova šparoga iz staklenke, 115 g graška, 200 g kuhanih i očišćenih kozica

Na maslinovu ulju propirajte luk. Namočite šafran u dvije žlice vruće vode. Luku dodajte narezane paprike i češnjak. Umiješajte rižu, vino, temeljac, šafran i grančice ružmarina. Posolite i popaprite. Ostavite da proključa, poklopite, smanjite vatru i kuhajte još 25 minuta. Na grill-tavi pecite cipla šest minuta sa svake strane. Narežite meso na komade veličine zalogaja. U rižu dodajte šparoge i grašak. Kuhajte još pet minuta. Dodajte kozice i cipal te kuhajte još pet min. Poslužite.





Izvor: "Slasne salate", "Riža, grah i žitarice", Mozaik knjiga

Salata od divlje riže

luk, 4 žlice maslinova ulja, 100 g divlje riže, 100 g riže dugog zrna, 400 ml bistre juhe od povrća, 4 rajčice, 150 g rikule, 8 zelenih mariniranih feferona, 2-3 žlice crvenoga vinskog octa, 1-2 žlice crvenog pesta iz staklenke, sol, papar, 200 g kuglica mozzarelle

Nasjeckajte luk i propirajte dok ne postane staklast na žlici maslinova ulja. Dodajte obje vrste riže pa ih, miješajući, malo propirajte. Nalijte juhu i prokuhajte. Polupoklopljenu rižu kuhajte na slaboj vatri 20-25 minuta. Ostavite da izađe para te da se ohladi 30-50 minuta. Nekoliko puta promiješajte vilicom. Operite rajčice pa narežite na tanke ploške. Operite rikulu, odrežite tvrde peteljke i, prema potrebi, narežite listove. Ocijedite feferone, odstranite peteljke i sjemenke, a papričice narežite na tanke kolutove. U velikoj posudi pjenjačom izmiješajte dvije žlice octa, žlicu pesta, tri žlice maslinova ulja, sol i papar. Lagano umiješajte rižu, rajčicu i feferone. Stavite rikulu na tanjure za salatu. Salatu od riže začinite solju, paprom, pestom i octom. Ukrasite kuglicama mozzarelle i poslužite.

Rižoto s kruškama

4 srednje velike kruške, luk, 2 žlice maslaca, 500 g riže kratkog zrna, 250 ml bijeloga suhog vina, 1,5 l temeljca od povrća, sol, papar, 100 g polumasnog sira, 60 ml likera od kruške

Ogulite kruške, izvadite jezgru i narežite na kockice. Propirajte nasjeckani luk na maslacu. Umiješajte rižu i pržite dvije minute. Ulijte vino. Kad se apsorbira, dodajte kutlaču temeljca i kruške. Dolijevajte po 125 ml temeljca često miješajući dok se ne apsorbira, a riža skuha. Posolite i popaprite. Prije posluživanja dodajte sir narezan na kockice i liker.

Rižoto s lignjama

425 g očišćenih lignjanja, 60 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja, luk, 250 ml suhoga bijelog vina, 500 g riže, 350 g oguljenih rajčica, 1 kipuće vode, 2 žlice maslaca, 3 žlice peršina

Narežite lignje na tanke trake. Propirajte luk, dodajte lignje, posolite i popaprite te promiješajte. Poklopite i pržite deset min. Ulijte vino i kuhajte dok ne ispari. Ubacite rižu u umak i kuhajte dvije minute. Dodajte narezane rajčice i 125 ml kipuće vode. Nastavite dolijevati vodu kako isparava. Često miješajte. Isključite štednjak, dodajte maslac i poslužite.



Tjestenina i riža



Izvor: "Slasne salate", Mozaik knjiga

Kus-kus sa slanutkom

250 g instantnoga kus-kusa, sol, 250 g slanutka iz limenke, 4 rajčice, vezica mladog luka, 1/2 vezice peršina, 200 g češnjovke; preljev: 4 žlice maslinova ulja, žlica crvenoga vinskog octa, 2-3 žlice limunova soka, sol, papar, žličica mljevenoga bijeloga kima, žličica slatke mljevene paprike, češanj češnjaka

Zakuhajte 250 ml vode pa maknite sa štednjaka. Umiješajte kus-kus sa žličicom soli i ostavite 20 minuta da nabubri, a potom i da se ohladi. Stavite slanutak u cjedilo, isperite hladnom vodom i ostavite da se ocijedi. Operite rajčice i narežite ih na komade. Operite luk i narežite ga na kolutove. U posudi izmiješajte maslinovo ulje, ocat, dvije žlice limunova soka, sol, papar, bijeli kim i mljevenu papriku. Očistite češnjak pa ga kroz prešu protisnite u preljev. Operite, posušite i sitno nasjeckajte peršin. Dodajte preljevu peršin, slanutak, rajčice, mladi luk i kus-kus. Sve dobro izmiješajte. Ogulite kobasicu pa narežite na kockice. Začinite salatu solju, paprom i limunovim sokom pa umiješajte kockice kobasice. Razdijelite na tanjure. Umjesto kobasica u preljev možete dodati još dva češnja češnjaka.