

## **ŠUMSKI RIŽOTO SA ZLATIBORAC SUVIM SVINJSKIM VRATOM**



### **SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:**

50 g Zlatiborac suvog svinjskog vrata

50 g vrganja

100 g pirinča 'arborio'

½ glavice crnog luka

1 čen belog luka

so i biber, po ukusu

3 dl fonda ili vode

listići parmezana, po ukusu

grančica ruzmarina, za dekoraciju

malo maslinovog ulja

### **Način pripreme:**

U manjoj šerpi na srednje jakoj vatri, na maslinovom ulju, propržiti sitno seckani crni i beli luk, vrganje i Zlatiborac suvi svinjski vrat. Zatim dodati fond ili vodu pa posoliti i pobiberiti. Neposredno zatim dodati i pirinač. Kuvati rižoto sve dok višak tečnosti ne ispari, vodeći računa da pirinač bude kuvan a rižoto ostane kremast. Po potrebi dodavati malo vode. Servirati rižoto pa ga ukasiti listićima parmezana i grančicama ruzmarina.