

ISTRSKA RIŽOTA

Sestavine:

30 dag morske ribe
1 skodela riža
2 skodeli vode
6 žlic olivnega olja
1 žlica paradižnikove mezge
1 žlica drobno narezanega peteršilja
1 strok drobno narezanega česna
sol po okusu
popper po okusu
kis po okusu
nastrgan parmezan
1 limona, narezana na rezine

Priprava:

Popecimo česen in paradižnikovo mezgo na 4 žlicah olivnega olja. Dodajmo riž in sol in mešamo. Prilijemo vodo, mešanica naj zavre. Kuhamo na nizki temperaturi. Dušimo, dokler se riž ne zmehča. V posebni posodi skuhamo v okisani slani vodi ribo. Kuhamo jo na nizki temperaturi 20 minut. Ohladimo in odstranimo kosti. Rižu dodamo ribo, nato še peteršilj, preostanek olivnega olja in popper. Potresimo s parmezanom in okrasimo z limoninimi rezinami.