

Riža s kozicama i celerom

Fino kremasto jelo u kojem se baš lijepo vole račići i celer :)



Sastojci:

- 250 g očišćenih kozica
- 1 glavica luka
- 2-3 režnja češnjaka
- malo maslinovog ulja
- malo timijana
- cca 150 g celera (korijen)
- 1 manja mrkva
- malo limunovog soka
- 250 g riže
- 0,5 dl suhog bijelog vina
- po želji ribljeg temeljca (može i voda)
- soli prema potrebi
- papar
- 1 dl vrhnja za kuhanje (ovdje sojino)
- malo celerovog (ili peršinovog) lista

Priprema:

1. Očistite i narežite povrće: luk i češnjak na sitno, a celer i mrkvu naribajte. Celer nakapajte s malo limunovog soka da ne potamni.
2. Na malo maslinovog ulja propržite kozice (2-3 min). Maknite s vatre.
3. Propržite luk na malo maslinovog ulja. Kada uvene, dodajte češnjak, promiješajte (da zamiriši) pa dodajte celer i mrkvu. Uz miješanje kratko propržite, dodajte rižu i podlijte vinom. Posolite (oprezno ako koristite riblji temeljac) i popaprite.
4. Dolijte temeljca ili vode toliko da je riža skoro pokrivena i, uz podlijevanje, kuhajte koliko je potrebno za skuhati rižu.
5. Pred kraj kuhanja umiješajte vrhnje i kozice, dobro izmiješajte i kuhajte još 2-3 min.

Napomene: Poslužite posuto sjeckanim listom celera, uz salatu po želji. Umjesto obične, možete koristiti i crvenu rižu; samo računajte da se ona nešto dulje kuha. Recept je napisan 24.04.2009.