

Rizzy-jazzy ?

Reciklaža za hrabre: uzbudljiva slatko-ljuta kombinacija koja rasterećuje organizam nakon (pre)obilne blagdanske trpeze, a ujedno se rješavamo ostataka uskršnje kuhane šunke.



Sastojci:

- cca 100 g kuhane dimljene šunke*
- 1 glavica luka
- 1-2 režnja češnjaka
- cca 100 g celera (korijen)
- 4-5 suhих marelica
- 0,5-1 dl suhog bijelog vina
- cca 200 g riže (ovdje integralne)
- malo maslinovog ulja
- malo limunovog soka
- malo ružmarina
- malo chilija (mljevenog ili sjeckanog)
- soli prema potrebi
- peršinov list

Priprema:

1.

Nasjeckajte suhe marelice i prelijte ih vinom da malo omekšaju.

2.

Očistite i nasjeckajte povrće: luk na komadiće, češnjak na sitno, a celer naribajte i nakapajte limunovim sokom (da ne pocrni). Šunku narežite na kockice/listiće.

3.

Na zagrijanom maslinovom ulju pržite luk dok ne omekša pa dodajte komadiće šunke sa usitnjenim iglicama ružmarina i još kratko propržite.

4.

Dodajte češnjak i, čim zamiriši, naribani celer. Miješajte i pržite/pirjajte u vlastitom soku dok celer malo ne omekša. Umiješajte rižu, izmiješajte te podlijte vinom s marelicama.

5.

Dodajte chili, oprezno posolite te, uz podlijevanje vodom i povremeno miješanje, kuhajte dok riža ne omekša, a višak tekućine ne ispari. Po potrebi još začinite.

Napomene: Poslužite toplo, posuto sjeckanim peršinovim listom, uz povrće na žaru, lisnatu salatu i čašu vina. * Ovdje sam koristila ostatke kuhane dimljene šunke, a možete staviti i ostatke pečenja isl. Začine sam prilagodila šunki tj. svinjetini. Koristite li npr. ostatke pečene puretine, moja preporuka je da ružmarin zamijenite timijanom... ili se poigrajte po svom ukusu. :) Vegani mogu meso zamijeniti dimljenim tofuom, mariniranim u maslinovom ulju s chilijem. Mjere su *odokativne* - naveden je omjer koji je nama bio super (ničeg ni previše ni premalo). Prvi put sam stavila 4 suhe marelice koje super pašu u ovoj kombinaciji. Ako vas je ipak strah voća u kombinaciji s mesom (a ne bi trebalo biti, jer i uobičajene namirnice poput luka i rajčice imaju svoju slatkoću), pokušajte ih zamijeniti sušenim rajčicama. Recept je napisan 06.04.2010.