SPINĀTU RISOTO NO HUGO





Risoto (risotto) atnācis no Itālijas, un saka, ka to tā nevar saukt, ja nav pagatavots Itāļu īpašajā veidā. Atšķirība ir tikai gatavošanas procesā – Itāļiem tas notiek vienā katlā, savienojot sastāvdaļas procesa laikā. Es gatavoju rīsus atsevišķi un mērci atsevišķi, sajaucot kopā tikai beigās, tāpēc sauksim to „Risoto a la Hugo"

Rīsu pagatavošana: (6 porcijas)
(gatavot varat kā jums labpatīk vai esat pieraduši, te būs mans variants)
1 glāze apaļo rīsu (glāze 300 ml)
1,5 glāzes ūdens
1 ķiploka daiviņa
Nedaudz eļļas

Process:
Rīsus labi noskalojiet.
Katlā 2 ēdamkarotēs eļļas apcepiet sasmalcinātu ķiploka daiviņu. Brīdinājums! Tikai mazliet! Lai ķiploki neapbrūnētu!
Pievienojiet rīsus un 1 tējkaroti garšvielu maisījumu. Nedaudz apcepiet, pārlejiet ūdeni, pārlieciet vāku un uz ļoti lēnas uguns vāriet.
Maisīt nevajag. Pagatavošana prasīs apmēram 15-20 minūtes. Viss atkarīgs no rīsu veida. Ja viss ūdens iztvaikojis un rīsi joprojām ir pacieti, nekrītiet panikā – katlu vienkārši iesaiņojiet dvielī un uz 10 minūtēm lieciet to zem segas.

Mērces pagatavošana:
Nedaudz eļļas
Vistas fileja (viena paliela)
Sāls, malti melnie pipari
1 ķiploka daiviņa
400 gr saldēti spināti
Saldais krējums
Sviesta pikucītis

Process:
Karstā eļļā apcep smalki sagrieztas vistas krūtiņu. Pievienojiet sāli, maltus melnos piparus. Pievienojiet spinātus, smalki sagrieztu ķiploka daiviņu, saldo krējumu un kādu laiku sautējiet. Ja mērce ir pabieza, droši pievienojiet nedaudz vairāk krējuma, ūdeni gan ne!
GATAVS!

Tagad sajauciet sagatavotos rīsus ar mērci un nedaudz sviesta. Dekorēju ar apceptiem svaigiem šampinjoniem vai mūsu pašu lasītajām baravikām!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo