

Poletna rižota z bučkami

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 4 osebe)

1 žlica oljčnega olja
1 čebula
2 stroka česna
3 zreli paradižniki
350 g riža za rižoto
1 žlica sesekljanega rožmarina
1,5 l vroče zelenjavne juhe
3 bučke
150 g svežega ali zamrznjenega graha
popper
pest grobo natrgane bazilike



Priprava

1. Čebulo in česen olupimo in oboje drobno nasekljamo. Paradižnike operemo in grobo narežemo. Bučke operemo in narežemo na drobne kocke. V veliki ponvi segrejemo olje in na njem 5 minut pražimo čebulo in česen, da čebula oveni. Dodamo paradižnik in ga kuhamo še 3 do 4 minute, da se omehča in postane kašast. Nato dodamo riž in rožmarin.
2. V ponev zlijemo še polovico juhe in pustimo kuhati 10 minut oziroma tako dolgo, da tekočina izpari. Vmes riž večkrat premešamo. Dodamo še preostalo juho in kuhamo še nadaljnjih 5 minut.
3. Vmešamo bučke in grah ter kuhamo še 5 minut ali, če je potrebno, še malo dlje. Vmes mešamo. Jed je kuhana, ko riž postane mehak in je mešanica še malo tekoča. Jed začinimo s poprom in vmešamo še baziliko, da oveni. Takoj postrežemo.