

RIŽOT OD ŠPAROGA SA ŠAFRANOM

- 200 gr šparoga
- 3 mlade ljutike ili 2 mlade kapulice
- 2 čikare od 1,5 dcl riže
- 1 litra temeljca od stabljika šparoga
- sol, papar
- maslinovo ulje
- pretusimul
- **šafan**

Temeljac skuhajte tako da stabljike šparoga koje su tvrde ubacite u litru vode i kuhate deset, petnaest minuta.

Na maslinovu ulju prodinstajte sitno nasjeckanu mladu ljutiku ili kapulicu. Kad se ona spari ubacite rižu stalno miješajući. Tako ćete omogućiti da se na svako zrno riže veže malo maslinova ulja koji će pomoći da se prilikom kuhanja riža ne raskuha i svako zrno bude samo za sebe. Nakon par minuta dodajte temeljac i to samo onoliko da riža popliva, dodajte cvjetice šafrana, otprilike 7,8 cvjetića. Neka se rižot kuha otprilike petnaestak minuta stalno dolijevajući temeljac. Tako će se riža najbolje skuhati i biti će najukusnija jer će zrna upiti vodu od temeljca.

Na kraju kuhanja dodajte vrhove šparoga. Posolite, kuhajte još samo pet minuta, ugasite vatru i umiješajte malo maslaca – za staklast izgled i odličan okus. Po želji začinite paprom i pospite parmezanom. Zalijte dobrim, rashlađenim bijelim vinom. U slast.

