**Rižoto s kozicama**

**Sastojci:**

* 500 g očišćenih kozica
* 0.5 dcl maslinovog ulja
* 1 veći luk
* 2 češnja češnjaka
* 250 g arborio riže
* vegeta
* sol
* papar
* sjeckani peršin
* 50 g maslaca

**Priprema:**

Kozice staviti u vrelu vodu i kuhati 2 minute. Procijediti, temeljac ostaviti za podlijevanje.

Na maslinovom ulju pirjati sitno sjeckani luk dok ne uvene. Pred kraj dodati sjeckani češnjak i kratko ga propržiti. Dodati rižu i uz miješanje glazirati dok ne postane staklasta.

Podliti temeljcem toliko da prekrije rižu, dodati vegetu i pirjati uz stalno miješanje. Kad riža upije temeljac opet podliti i miješati. Ovo je postupak koji treba stalno ponavljati. Ukoliko se koristite arborio riža, rižoto će, od trenutka dodavanje riže u jelo, biti gotov za 16-18 minuta.

Pred kraj kuhanja, dodati u rižoto kozice, papar, peršin, promiješati kako bi se svi sastojci proželi te po potrebi dosoliti.

Kad je rižoto gotov, maknuti s vatre i umiješati maslac narezan na kockice.

Rižoto ostaviti da počiva pokriven 5 minuta prije posluživanja.