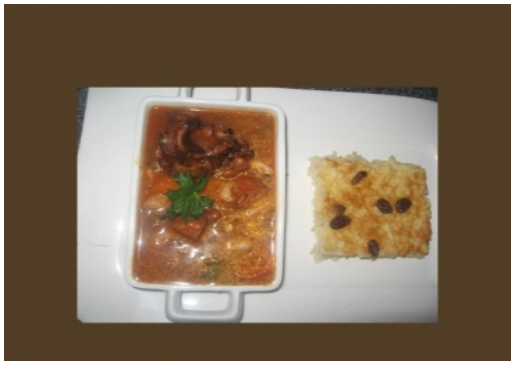
SKUHAJ.SI



# Fižolova enolončnica in rižev narastek

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

## NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebulo
- ščepec soli
- malo sladkorja v prahu
- 2 stroka česna
- 1 korenček
- malo olja
- 3 skodele mleka
- 3 rumenjaki
- 2 žlici rozin namočenih v rumu
- 4 beljaki
- malo maščobe za pekač
- 1 žlico medu
- malo cimeta
- 2 žlici paradižnikove mezge
- 1 par kranjskih klobas
- 1 navadna pločevinka rjavega fižola
- 1 velika pločevinka (ali dve mali ) belega fižola
- 1 šop svežega peteršilja
- 1/2 mešanice fant - za pasulj
- 1/2 kg suhih svinjskih kosti
- * Sestavine za rižev narastek:
- 1 skodelo riža
- 1 jedilna žlica masla
- 1 zavitek vanili sladkorja
- 1 naribana limonina lupinica

## NAVODILA ZA PRIPRAVO

Rižev narastek;
Mleko solimo, vanj vkuhamo riž in maslo. Ko je kuhan, ga ohladimo. Rumenjake penasto zmešamo z medom, dodamo vanili sladkor in lupinico limone.
Vmešamo v riž , dodamo še rozine in trd sneg beljakov, z malo soli. Pekač namažemo, vanj stresemo riž in pečemo , da dobi narastek lepo svetlo rjavo barvo.

Fižolova enolončnica;
Čebulo drobno nasekljamo in jo prepražimo na vroči maščobi. Dodamo kosti, nasekljan peteršilj, narezan korenček, nasekljan česen, narezano klobaso in vse skupaj dobro premešamo in dušimo 20 minut.
Potem zalijemo z vodo, dodamo polovico fanta za pasulj, ki ga prav tako zmešamo z vodo, da se ne naredijo grudice. Prilijemo fižolovo vodo, ki smo jo precedili iz konzerve. Dodamo še paradižnikovo mezgo in kuhamo 30 minut na zmernem ognju, da se sestavine lepo zgostijo. 5 minut pred koncem kuhanja dodamo še fižol iz piksne in po potrebi še solimo. Včasih soljenje ni potrebno, ker kosti in klobase med kuhanjem spustijo že dovolj svoje soli.

Enolončnico nadevamo na krožnik in jo lahko punudimo skupaj z riževim narastkom, ki ga ohlajenega potresmo še sladkorjem v prahu.
Pa dober tek!