

РИЗОНИ С ТЕЛЕШКО И МАНАТАРКИ

Крехко телешко месо, ароматни манатарки и ризони от лимец се съчетават в богато и засищащо ястие, приготвено с домашен бульон.

Необходими продукти за 4 порции

- ½ пакет паста Ризони (Арпа) от БИО лимец (200 г)
- 600 г телешко месо (врат или плешка), нарязано на хапки
- 2 глави кромид лук + 1 бр. за бульона
- 2 бр. моркови + 1 бр. за бульона
- 3-4 скилидки чесън + 2 бр. за бульона
- 20 г сушени манатарки (накиснати във вода)
- Сол, черен пипер, мащерка на вкус, дафинов лист за бульона
- Мазнина (олио или друга) за задушаване на зеленчуците



Начин на приготвяне

Нарежете телешкото на хапки и го сварете в тенджерата с достатъчно количество вода, лук, морков, чесън, дафинов лист, черен пипер, сол. (Ако желаете първо може да запечатите месото на тиган и след това да го варите). Варете около 1 час и 30 мин., за да стане крехко.

Свареното месо извадете от тенджерата, а бульона прецедете с помощта на цедка.

Нарежете на ситно лука, морковите и чесъна. Загрейте тиган с малко мазнина и задушете лука и морковите за 3-4 мин. Разбърквайте постоянно. След като зеленчуците омекнат, добавете и чесъна, бъркате отново около минута - две.

В средно голяма тава смесете задушените зеленчуци, телешкото месо, манатарките и добавете ризоните. Овкуsete със сол, черен пипер, мащерка и добавете около 500 мл вода или телешкия бульон.

Гответе в предварително загрята на 180°C фурна около 30-40 мин. (докато ризоните поемат бульона).

Можете да поднесете готовото ястие с чаша охладено бяло вино.