

## Rižoto od gljiva i jabuka

*Danas vam donosimo brzu, ukusnu i jednostavnu gastro ideju prepunu opojnih okusa jeseni - rižoto od gljiva i jabuka. Gljive možete odabrati po želji, ovisno koje volite, ili izmiješati nekoliko vrsta... Želimo vam dobar tek!*

### Sastojci:

- 1/2 kg gljiva (miješanih ili samo šampinjona, vrganja, bukovača, po izboru)
- 2 luka
- 1 jabuka
- komadić celera
- 2 reznja češnjaka
- 2 šalice riže
- sol i papar
- žličica vegete
- nasjeckani peršin
- komadić maslaca
- parmezan

**Priprema:** Gljive dobro operite i narežite. Luk nasjeckajte na sitno i stavite dinstati do zlatne boje na maslac (ili na ulje, ovisno što preferirate). Dodajte gljive i dinstajte dok tekućina ne ispari. Naribajte jabuku, malo češnjaka i celera te propržite skupa s gljivama. Skuhjate rižu i dodajte je u dinstane gljive i jabuke. Nadolijte malo vode, posolite, popaprite, dodajte malo kositog peršina i vegetu, po želji. Dobro promiješajte i pričekajte da se okusi sljube. Servirajte s ribanim sirom.