



### Hozzávalók:

1 közepes vöröshagyma, 10 dkg vaj, 30 dkg rizs (fényezetlen „A” rizs vagy barna rizs), csipetnyi só, 15 dkg csiperkegomba, 30 dkg libamáj (az olcsóbb pecsenyelibamáj is lehet), fél csokor petrezselyem, őrölt fekete bors, 8 dkg reszelt sajt  
a forma kikenéséhez: vaj

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk és egy nagy serpenyőben, az olvasztott vajon megfuttatjuk.
2. A rizst átválogatjuk, megmossuk. A pirított hagyma felét lábasba szedjük, hozzáadjuk a rizst, 1-2 percig kevergetve pirítjuk, majd 5-6 deci vízzel (vagy leszűrt húslevessel) fölöntjük. Kb. 1 kiskanál sóval ízesítjük, majd lefődvé kis lángon puhára pároljuk.
3. A gombát megtisztítjuk, a libamájjal együtt 1 centis kockákra vágjuk, és a félretett hagymás vajon 3 perc alatt megpirítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, fölaprított petrezselyemmel fűszerezük, végül a rizshez keverjük.
4. A rizottót kivajazott pudingformákba vagy csészékbe töltjük, belenyomkodjuk, végül óvatosan tányérokra borítjuk, és a tetejét reszelt sajttal meghintjük. Külön tálkában vajas pecsenyelevet (receptjét lásd a mártásoknál) is szokás hozzá kínálni.

### Megjegyzés

- Ezt a fogást állaga alapján helyesebb lenne gombás, libamájas rizsnek nevezni, hisz nem olyan leveses állagú, mint a klasszikus rizottó. Ugyanakkor konyhákon évtizedek óta így készül, ezért nem változtattunk ez elnevezésén.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 721 kcal • fehérje: 31,3 gramm • zsír: 37,6 gramm • szénhidrát: 64,4 gramm • rost: 3,5 gramm • koleszterin: 485 milligramm