

## DALMACIJA

Dalmacija že od nekdaj slovi kot eno izmed središč hrvaške gastronomske in enološke ponudbe. To področje se lahko pohvali s starimi vinogradi, kjer na blagem mediteranskem soncu dozorevajo številne sorte grozdja, iz katerih Dalmatinci proizvajajo vrhunska vina. Obiščite tradicionalne konobe, kjer boste poleg najokusnejših jedi hrvaške kuhinje lahko spoznali tudi kulturno in naravno dediščino tega področja.

### Črna sipina rižota

Sestavine (za 4 osebe):

- 1 kg sip
- 250 g riža
- 150 ml oljčnega olja
- 200 g čebule
- 4 stroki česna
- 1 žlica paradižnikove mezge
- 1 žlica nasekljanega peteršilja
- 100 ml belega suhega vina
- 50 ml - prošek
- 500 ml ribje osnove
- sol, poper

Priprava:

Sipe operemo, očistimo, ločimo črnilo in narežemo na koščke. Na segretem olju dušimo seseklano čebulo in sipo. Ko se rahlo zmehta, dodamo paradižnikovo mezgo, peteršilj in česen. Počasi dodajamo še ribjo osnovo in vino ter kuhamo 15 minut. Dodamo riž, prošek in pred koncem črnilo. Malo zavremo in pustimo stati nekaj minut. Pazimo, da riž ostane al dente. Okrasimo s peteršiljem in limono.

