



**Ketrioms porcijoms. Reikės: 400 g lašių filė, 225 g paprastų arba rudųjų ryžių, 300 g šviežių šparagų, Maža cukinija, Svogūnas, 2 česnako skiltelės, 150 ml baltjo vynu, Šaukštas alyvuogių aliejaus, 2 stiklinės žuvies arba daržovių sultinio, 2 šaukštai smulkintų petražolių, Po žiupsnelį druskos ir maltų pipirų, Užbarstyti tarkuoto parmezano**

Puode įkaitintame aliejuje 5 min. pakepinkite smulkintus česnaką ir svogūną.

Suberkite ryžius. Truputį patroškinkite. Supilkite vyną ir įpilkite truputį sultinio. Pakaitinkite, kol užvirs. Sumažinę ugnį ir nukėlę dangtį, troškinkite, kol beveik visas skystis išgaruos. Pamažu supilkite visą sultinį. Šparagus supjaustykite maždaug 3 cm ilgio juostelėmis ir 5 min. pavirkite vandenyje arba garuose. Žuvį supjaustykite kubeliais, cukiniją - griežinėliais ir sukrėskite į ryžius. Dar 5 min. patroškinkite užvožę dangtį. Galop sudėkite šparagus, petražoles ir pagardinkite druska bei juodaisiais pipirais.