

## Λεμονάτο πρασόρυζο: μελωμένο, #timoula και πάντα πεντανόστιμο

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-25 λεπτά

**Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Φυλάμε το πρασόρυζο καλυμμένο στο ψυγείο για 2-3 μέρες

### Υλικά:

- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 5 μέτρια πράσα, σε ροδέλες
- 2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ροδέλες
- 250 γρ. ρύζι γλασέ
- 80 ml λευκό κρασί
- 1200-1400 ml ζεστό νερό ή ζυμό λαχανικών
- ξύσμα & χυμό από 1 μεγάλο ακέρωτο λεμόνι
- ¼ ματσάκι άνηθο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι, τα πράσα και τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Όσο σοτάρονται τα αλατοπιπερώνουμε.

2) Προσθέτουμε το ρύζι, το σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε το νερό (ή το ζυμό). Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και καλύπτουμε με καπάκι να σιγοβράσει για 20-25 λεπτά. Κάθε τόσο ανακατεύουμε και εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό.

3) Προς το τέλος -όσο είναι ακόμα ζουμερό αλλά χυλωμένο- δοκιμάζουμε, προσαρμόζουμε το αλατοπίπερο, προσθέτουμε το ξύσμα, το χυμό λεμονιού και το φρέσκο μυρωδικό και ανακατεύουμε απαλά για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε από τη φωτιά, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο, ανακατεύουμε, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά.

4) Σερβίρουμε το πρασόρυζο ζεστό, χλιαρό ή σε θερμοκρασία δωματίου.