



## Καμμένο πρασόρυζο

**Μερίδες:** 4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Φυλάσσουμε στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

### Υλικά:

1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια  
5-6 μέτρια πράσα, σε μεσαίες ροδέλες  
1 καρότο, κομμένο σε ροδέλες  
2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, σε ροδέλες  
200 γρ. ρύζι γλασέ  
80 ml λευκό κρασί  
1200-1400 ml ζεστό νερό ή ζωμό λαχανικών  
ξύσμα & χυμό από 1 μεγάλο ακέρωτο λεμόνι  
¼ ματσάκι φρέσκο άνηθο, ψιλοκομμένο  
¼ ματσάκι φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα βάζουμε το κρεμμύδι, τα πράσα και τα καρότα περιχύνουμε με 3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 στις αντιστάσεις για 20-25 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.
- 2) Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε μέτρια φωτιά για 2-3 λεπτά Προσθέτουμε τα ψητά λαχανικά και το ρύζι τα σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε το νερό (ή το ζωμό). 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 τα μυρωδικά και ανακατεύουμε απαλά για 1-2 λεπτά.
- 4) Αποσύρουμε από τη φωτιά, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο, ανακατεύουμε, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε να σταθεί για 10 λεπτά. Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.