

Rižoto sa pecurkama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecuraka
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **300 g** pirinca
- **1 dl** belog vina

Priprema

Na malo ulja dodati seckani luk i rendanu šargarepu, prodinstati 2-3 minuta, dodati pecurke i vino i dinstati dok vino ne ispari. Posebno obariti pirinac. Pomešati pirinac sa dinstanim šampinjonima. Zaciniti po ukusu. Jelo možete obogatiti i dodavanjem przene mesnate slanine.

Savet