Kurkuma-Rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**pirinca
- **4-5 šolja**vode
- **3 kasicice**kurkume
- **po ukusu**soli
- bibera
- suvi biljni zacin

Priprema

Pirinac ocistiti, oprati i ostaviti da se ocedi. Na ugrejanom margarinu, ili ulju, pržiti pirinac, da zastakli, a onda mu naliti 4 šolje vrele vode, smanjiti vatru i ostaviti da se kuva. S vremena na vreme, protresti šerpu. Na polovini kuvanja, zaciniti pirinac, a desetak minuta pred kraj dodati mu tri kašicice kurkume. Iskljuciti šporet, poklopiti rižoto i ostaviti ga tako desetak minuta. Posuti peršunom.

Savet

Služiti samostalno ili kao prilog.