Posni rižoto sa povrcem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**pirinca
- **200 g**mešanog povrca
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike** ulja
- **2 šolje**vode

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk, da zastakli. Dodati beli luk i pržiti još minut. Dodati pirinac i oko dve šolje vode. Posoliti. Dodati i mešavinu povrca i kuvati pola sata. Ukoliko voda ispari, slobodno dodati još malo vode, ali ne previše. Pred kraj kuvanja, kad ostane malo vode, mešati cesto da pirinac ne zalepi za dno šerpe. Dodati kari i kuvati još minut dva.

Savet

.