

## *Rižoto sa pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 350 g pirinca
- 1 l vode
- 1 kašika zacina
- 50 g maslaca
- 200 g vrganja ili šampinjona
- pola glavice luka
- 8 kašika ulja
- 100 g parmezana
- 1,5 dl belog vina

### **Priprema**

Na ulju propržite isecen luk i šampinjone isecene na listice, zalijte ih vinom i pustite da vino malo ispari. Nakon toga dodajte pirinac, pospite zacinom, prelijte vrucom vodom, izmešajte i kuvajte 15-20 minuta na laganoj vatri, tako da se pirinac ne raskuva. Skinite sa šporeta, umešajte maslac i parmezan i servirajte toplo kao predjelo.