

Pasuljast rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **300 g** kuvane pasuljice
- **50 g** crnog luka
- **3 kašik** maslinovog ulja
- **1 mala** ljuta papricica
- **1 srednja** slatka paprika

Zacini:

- **po ukusu** kim
- biber
- so
- kurkuma
- cili
- kari
- peršunov list
- marinirani biber

Priprema

Pirinac operite, sipajte tri puta vecu kolicinu vode, dodajte malo soli, kurkumu po ukusu (ali ne previše, dovoljno je 1/2 kašičice) i kuvajte ga dok se omekša. Crni luk sitno iseckajte i propržite ga na vrelom ulju. Kada je skoro gotov, dodajte sitno seckanu ljutu i slatku papriku kao i kim. Pržite kratko uz neprekidno mešanje, na visokoj temperaturi. Dodajte pasulj i izmešajte.

Kada je pirinac skoro gotov, dodajte zacine po ukusu. Ja sam stavila po prstohvat karija, cilija, malo više bibera i peršunovog lista. Mariniran biber ovom jelu daje poseban ukus, pa ako ga imate nemojte zaboraviti da ga stavite. Jelo mora biti ljutkasto.

Izmešajte pirinac i pasulj i poslužite sa cim želite. Uz napomenu da ovo jelo (zbog puno hranljivih sastojaka) može biti kompletan obrok uz neku sezonsku salatu, po izboru.

Savet

Uskoro e post, "naoružajte" se receptima na vreme svi koji postite ;)