

Rižoto (piletina, šampinjoni)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicacrнog luka
- **1** strukpraziluka
- **100** gšampinjona
- **200** gpileceg filea
- **1** veca šoljapirinca
- **1** kocka za supu
- **1**cili paprika

Priprema

Od kocke za supu napraviti bujon. Meso iseci na kockice i zaciniti po ukusu, pa propržiti na malo ulja i dodati šampinjone isecene na listice. Zaciniti ih biberom. im meso dobije boju, skloniti sa vatre. Iseci sitno crni luk i prodinstati, posle par minuta dodati praziluk isecen na tanke kolutice, a zatim dodati i pirinac. Promesati da se sve sjedini i tako pržiti minut ili dva. Dodati meso i pecurke, naliti bujonom, tako da bujon prekrije sve sastojke. Smanjiti vatru i kuvati cetrdeset minuta, uz povremeno mešanje i dodavanje bujona. Servirati dok je toplo. Po želji i ukusu možete posuti sitno naseckanu cili papriku.

Savet

Služiti uz salatu po ukusu.