

Rižoto sa svinjetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjskog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **5 kašika** ulja
- **200 g** pirinca
- **1/2 kašičice** kurkume u prahu
- **prstohvat** crvene tucane paprike
- **5** cena belog luka
- **6 dl** vode

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice. Pirinac da stoji u vodi 30 minuta. Crni luk sitno iseckati, a šargarepu iseckati na uske štapice. Na ulju pržiti meso 10 minuta da dobije zlatno žutu boju, dodati 1 dl vode, poklopiti i na tihoj vatri kuvati, dok voda ne ispari 20-tak minuta. Kad voda ispari dodati seckan luk i šargarepu i pržiti još 3-4 minuta, dodati so, mleveni korijander, tucenu crvenu papriku, ocean pirinac, izmešati, naliti sa 5 dl vode, poklopiti i na najmanjoj vatri kuvati. Pet cena belog luka ne guliti oprati i posle 10 minuta kuvanja staviti po vrhu pirinca i mesa, poklopiti i dalje kuvati dok se pirinac ne skuva i ne ispari voda. Skloniti sa vatre i držati poklopljeno još 15 minuta. Beli luk po želji ukloniti.

Savet