

## **Provansa rižoto**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1pileci file
- 1 pakovanje provansa mix povrca
- 1 šoljapirinaca
- 1 glavicacrnog luka
- 1 kašicicakarija
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Na vrelom ulju popržiti sitno iseckan crni luk, kad postane staklast dodati piletinu i kašicicu karija. Kada meso dobije boju sa svih strana, dodati provansa mix i malo vode. Pustiti da se dinsta oko 10 minuta, dok povrce ne omekša. Onda sipati šolju opranog pirinca i 2 šolje vode. Poklopati, smanjiti vatru i pustiti da se pirinac skuva. Povremeno promešati da pirinac ne zagori. Služiti toplo. Prijatno!

### **Savet**

Služiti uz zelenu salatu