# *Rižoto sa povrcem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**riže
- **2**pilece kocke za supu

**Povrce:**

- **1 glavica**bijelog luka
- **3** crvene paprike
- **3**zelene paprike
- **200 g**šargarepe
- **1**tikvica
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po želji**ljuta papricica

## Priprema

Rižu naliti sa vodom, dodati kocku za supu i kuvati 15 minuta. Ocijediti.

Šargarepu izrendati, a ostalo povrce sitno isjeckati. Na vrelom ulju dinstati povrce dok ne omekša. So po želji.

Zatim dodati rižu i sve dobro sjediniti. Kuvati još 2-3 minuta.

Služiti uz integralni hljeb.

## Savet