Rižoto sa sosom od šampinjona



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Rižoto:

- **100 g**pirinca
- **2**šargarepe
- **2 korena**peršuna
- **malo**ulja
- **malo**soli i bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **1 kocka**za supu od pecuraka

Sos:

- **600 g**šampinjona
- **1** praziluk
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **malo**ulja
- **malo**origana
- **100 g**dimljene pecenice
- **malo**soli
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pirinac potopiti u vrucu vodu i ostaviti da nabubri. U šerpu sipati vodu i staviti na vatru. Kada provri dodati oceen pirinac i kratko prokuvati. U drugu šerpu sipati ulje i dodati iseckan koren peršuna i šargarepu. Kratko

propržiti pa dodati oceen pirinac i kocku za supu rastvorenu u 500 ml vrele vode. Kuvati dok pirinac ne bude gotov.

U tiganj sipati malo ulja, dodati iseckan praziluk, kratko propržiti dok omekša, pa dodati na listice isecene šampinjone. Uliti malo vode ako je potrebno. Kada tecnost ispari dodati propršenu dimljenu pecenicu i uliti pavlaku za kuvanje. Na kraju dodati origano i zaciniti po ukusu.

Savet