

Rižoto s povrćem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **2-3** šargarepe
- **2** paprike
- **2-3** paradajza
- **1** tikvica
- **1** patlidžan
- **200 g** boranije
- **100 g** pečurki
- **2** ceba bijelog luka
- **300 g** teletine
- **1** veća šoljariže - pirinca

Priprema

Prođinstati na ulju crni luk i meso. Zatim dodati ostalo sjeckano povrće i dinstati 10-15 minuta. Zatim dodati 4 šolje od kafe vruće vode i jednu šolju riže. Zaciniti po ukusu so, biber. Sve to presuti u pleh i peći u zagrijanoj rerni na 200°C oko 1h.

Savet

Uz rižu možete služiti kisjelu pavlaku.