

Rižoto sa pecurkama i spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **250 g** šampinjona
- **100 g** briketa spanaca
- **50 ml** belog vina
- so
- biber

Priprema

Skuvati pirinac i ostaviti na toplom. Za to vreme na malo ulja izdinstati seckani crni luk, pecurke, belo vino. Zaciniti sa soli i biberom. Dodati obareni seckani spanac. Dodati obareni pirinac i dobro promešati.

Savet

Jelo služiti uz sezonsku salatu.