

Rižoto sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjepirinca**
- **maloulja**
- **malo soli**
- **1šargarepa**
- rotkvica
- luk
- paprika
- **malopersunovog lista**
- **1 pakovanjepecuraka**
- **1krastavac**

Priprema

U jednu šerpu, stavite pirinac da se kuva i malo posolite.

Na sitne komade, iseckajte pecurke i stavite ih u tiganj na malo ulja da se proprže.

Zatim, iseckajte svo povrce koje vam je pri ruci. Ja sam uzela papriku, luk, rotkvicu, šargarepu, krastavac i malo peršunovog lista. Sve to dodajte pecurkama i sjedinite.

Postepeno u povrce dodajte skuvani pirinac, ponovo sjedinavajuci.

Savet

Ne treba vam puno vremena propržite povre, bolje je i da to vreme bude krae, jer e sauvati sve svoje vitamine. Uz ovo jelo, svakako vam savetujem neko meso, ribu, ali vi odluite. Jedno jako zdravo jelo. Prijatno.