Moj marokanski rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**crni luk
- **1** ljubicasti luk
- **2**šargarepe
- **2**krompira
- **1 komadic**maslaca
- **600 g**belog pileceg mesa
- **1 kašicica**paradajz pirea
- **1 kašicica**ras al hanota
- **1 kašicica**zacina za piletinu
- **1/2 kašicice**seckane nane
- **1 šolja od 2,5 dl**pirinca
- **po ukusu**soli i bibera
- **80-100 g**suvih šljiva

Priprema

Na maslacu pržiti sitno seckane obe vrste luka, pa kad zastakli, staviti rendanu šargarepu. Dodati po pola kašicice oba zacina i mešati, a onda i paradajz pire. Ubaciti pirinac koji je prethodno bio potopljen u toplu vodu, pa ga pržiti da zastakli. Staviti pilece belo meso narezano na kockice, kao i krompir. Naliti toplom vodom da ogrezne. Smanjiti vatru i krckati. Na pola kuvanja ubaciti suve šljive, zaciniti po ukusu solju i biberom i dodati ostatak egzoticnih zacina. Posuti sitno seckanom nanom i nastaviti kuvanje. Kad je svo povrce omekšalo i pirinac skuvan al dente, jelo je gotovo.

Savet