

Rižoto sa šargarepom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** prazi luka
- **200 g** šargarepe
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašika** suvog zacina od povrca bez soli
- **1 kašičica** kurkume u prahu
- **po ukusu** biber
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **300 g** šampinjona
- **4 kafene šoljice** pirinca dugog zrna
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** sitne morske soli
- **100 g** kackavalja
- **malosvežeg** peršuna

Priprema

Iseckati crni luk sitno, praziluk i šargarepu na kolutice, dodati maslinovo ulje i u dubljem tiganju ili odgovarajućoj šerpi prodinstati. Dodati začine i zajedno još malo prodinstati. Dodati šampinjone iseckane na listice i takođe prodinstati. Ubaciti pirinac, promešati i naliti vodom da prelije sve sastojke. Ostaviti da prokuva voda i kuvati još nekih 10 minuta. Poklopiti, isključiti ringlu i ostaviti posudu na ringli.

Pirinac će pokupiti višak vode, a neće se prekuhati. Dodati kackavalj rendani, promešati i posuti peršunovim listom. Prijatno!

Savet

Servirati toplo kao glavno jelo i prilog uz meso. U mom sluaju je servirano samo i u kombinaciji sa pohovanom piletinom.