

Rižoto (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caš** integralnog pirinca
- **2** šargarepe
- **300 g** pileceg belog mesa
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **4 kašike** soja sosa
- **1** kocka za supu
- **prstohvat** karija u prahu
- **1 pakovanje** mariniranih seckanih šampinjona

Priprema

Oprati, ocediti i prosušiti pirinac, pa 5 minuta pržiti na par kašika ulja. Naliti cašom ovde, dodati očišćenu i iseckanu šargarepu, piletinu isecenu na kocke i soja sos. Dodati so, suvi biljni zacin i kari i ostaviti da se lagano dinsta. Od 300 ml vode i kocke za supu napraviti bujon, pa naliti pirinac, šargarepu i meso. Dodati šampinjone i ostaviti da se dinsta 20-tak minuta.

Savet