

Rižoto sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** crvenog luka
- **300 g** šampinjona
- **1 komad** putera
- **1 šolja od 2,5 dl** pirinca
- **1 kašika** rendanog parmezana
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Crveni luk iseci na kockice, pa propržiti na ugrejanom ulju da omekša. Tad mu dodati šampinjone izrezane na listice, pa dinstati da i oni omekšaju. Sipati očišćen i opran pirinac, pa ga pržiti da zastakli. Naliti ga povrtnim bujonom, zaciniti, smanjiti vatru i poklopiti. Kuvati da pirinac omekša. Tad umešati komad putera i parmezan, nežno promešati, poklopiti i ostaviti da rižoto odmori... Gotov rižoto posuti seckanim peršunovim listom.

Savet