

Rižoto sa plodovima mora



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** smrznutih morskih plodova
- **1 šolja** pirinca
- **150 ml** sosa od paradajza
- **1 kašika** soja sosa
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1/3 kašice** belog luka u prahu
- **1 kašika** kari sosa
- **1/2 kašice** origana
- **1 šolja** vruće vode

Priprema

U maslinovom ulju propržiti opran i osušen pirinac 2-3 minuta.

Dodati mu sos od paradajza, soja sos, kari sos, origano, beli luk u prahu i dinstati na nižoj temperaturi 15-ak minuta uz povremeno dodavanje vruće vode (ukupno 1 šolja).

Kada pirinac bude skoro gotov, dodati zaleene morske plodove i krckati još 6-7 minuta.

Skloniti sa ringle, i poklopiti na jelo na 3-4 minuta, pa služiti.

Savet