Rižoto sa povrcem



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 2 kockice za supu
- 50 g ulja
- 1 mala tuba paradajz pirea
- 1 mala glavica karfiola
- 3 šargarepe
- 250 g graška
- malo parmezana

Priprema

Pirinac stavimo u zagrejano ulje da nabubri, dodamo sitno iseckan crni luk, paradajz pire, kockice za supui dva puta više vode nego pirinca. Sve dinstamo na tihoj vatri. U meuvremenu kuvamo karfiol dok ne postane mek, dinstamo šargarepu i grašak i tek pred služenje dodamo povrce pirincu. Tada obilato pospemo parmezanom.