

Marokanski rižoto



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** jagnjetine
- **1 glavica** crnog luka
- **1** crvena paprika
- **2** šargarepe
- **1 šolja** pirinca
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika

Priprema

Jagnjetinu isjeci na sitnije komade, prepržiti na malo ulja, posoliti, pobiberiti, dodati mješavinu začina (po ukusu i kumin i mljeveni umbir), pa preliteri vodom i ostaviti da se krcka, dok meso ne bude gotovo. U šerpu sipati malo maslinovog ulja, dodati sitno sjeckanu crvenu papriku, sitno sjeckani luk, pa propržiti. Kad omekša, dodati i sitno sjeckane šargarepe.

Zatim dodati pirinac i meso, preliteri vodom, začiniti po ukusu, pa kuhati dok pirinac ne bude gotov. Poslužiti uz kisele krastavcice.

Savet