Rizi-bizi na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g**margarina
- **1 glavica**crnog luka
- **200 g**pirinca
- **100 g**graška
- **50 g**kukuruza-šecerca
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Na margarinu ispržiti sitno seckan crni luk, pa dodati ocišcen i opran pirinac, pržiti ga dok ne postane staklast. Dodati grašak, pa podliti bujonom. Desetak minuta pred kraj, dodati šecerac. Zaciniti po ukusu. Pred kraj, dok još ima tecnosti, skloniti posudu sa vatre i poklopiti, da pirinac upije ostatak tecnosti.

Savet

Rizi-bizi je dobar prilog iz sve vrste mesa.