

Rižoto sa kinoom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **100 g** kinoe
- **150 g** graška
- **150 g** kukuruza
- **150 g** šargarepe
- **1 mala glavica** crnog luka
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** kima
- **po potrebi/ukusu** ulje
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Dobro opranu kinou i prinac, skuvati u tri puta većoj količini vode. Kuvati oko 15-tak minuta. Sitno iseckan luk, propržiti dok ne porumeni, pa dodati kari i kim. Pržiti oko pola minuta. Nakon toga dodati sitno iseckanu šargarepu, kukuruz i graška. Dinstati 15-tak minuta. Ukoliko je potrebno, prilikom dinastanja dodati malo vode. Kada je povrće gotovo, izmešati sa kinoom i pirincem. Dodati začine.

Savet

Služiti uz pohovan kakavalj, meso... Salatu po izboru.