

Integralni rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 250 g integralnog pirinca
- 50-100 g margarina
- 3 kašike maslinovog ulja
- po ukusu soli
- suvi biljni začini
- biber

Priprema

Pirinac ocistiti i oprati.

Ugrejati margarin i maslinovo ulje, pa pržiti pirinac dok ne postane staklast. Tad naliti 3 šolje vrele vode, poklopiti i kuvati na tihoj vatri 20-30tak minuta, poklopljeno. S vremena na vreme protresti šerpu. Pred kraj začiniti po ukusu.

Rižoto staviti na zagrejan tanjur, dodati malo maslinovog ulja i začina.

Savet

Izvrstan prilog je drugim jelima, a ukusan je i samo stalno...