

Rižoto sa pecurkama (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pecuraka
- **1** glavica crnog luka
- **250** g pirinca
- **maloulja**
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **malo** peršuna

Priprema

Dinstati sitno seckan crni luk. Kad postane staklast, dodati pecurke i zacine. Pirinac propržiti na tankom sloju masnoce. Dodati duplu kolicinu vrele vode u odnosu na pirinac, promešati i poklopiti. Nastaviti s kivanjem na blagoj vatri da pirinac upije vodu. Izmešati pirinac sa pecurkama i dodati peršun.

Savet