

Rižoto sa pecurkama (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pecuraka
- **1 glavicacrнog 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, pomešati i poklopiti. Nastaviti s kuvanjem na blagoj vatri da pirinac upije vodu. Izmešati pirinac sa pecurkama i dodati peršun.

Savet