

Rižot sa gamborima i povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** griže/pirinca
- **1** glavica crnog luka
- **3** češnjak bijelog luka
- **700** g gambora
- **400** g graška
- **2** manja paradajza
- **3** kašike bijelog vina
- maslinovo ulje
- so i biber

Priprema

U posoljenoj vodi skuvati rižu, pa je ocijediti.

Dok se riža kuva, u teci zagrijati maslinovo ulje i popržiti sitno isjeckani crni luk. Zatim dodati bijeli luk, odmrznute gambore, skuvan grašak i blanširan paradajz, oguljen i isjeckan na sitne kockice.

Kuvati oko 10 minuta, dodati bijelo vino i ocijedjenu rižu. Posoliti i pobiberiti po ukusu, ostaviti da se ohladi i poslužiti.

Savet