

Rižot s pecurkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rižoto:

- **2 kocke** kokoške supe
- **250 ml** bijelog vina
- **60 g** maslaca
- **1** crni luk
- **2** **cen** bijelog luka
- **450 g** pirinca/riže
- **300 g** šampinjona
- bio zacin
- biber
- parmezan

Priprema

Dvije kocke supe skuvati u 750 ml vode. Pomiješati sa 250 ml bijelog vina.

U većoj šerpi istopiti maslac i propržiti bijeli i crni luk. Dodati pecurke da se dinstaju. Kad omekšaju, dodati rižu. Naliti 250 ml vruće mješavine supe i vina, neprekidno mješajući, pa kad tečnost ispari, dodavati novu tečnost, dok riža ne omekša.

Kad je pirinac skuvan, dodati začine, posuti parmezanom i služiti.

Savet