

Posni rižoto sa povrcom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljapirinca**
- **200 gmešanog povrca**
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike** ulja
- **2 šolje**vode

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk, da zastakli. Dodati beli luk i pržiti još minut. Dodati pirinac i oko dve šolje vode. Posoliti. Dodati i mešavinu povrca i kuvati pola sata. Ukoliko voda ispari, slobodno dodati još malo vode, ali ne previše. Pred kraj kuvanja, kad ostane malo vode, mešati cesto da pirinac ne zalepi za dno šerpe. Dodati kari i kuvati još minut dva.

Savet

.