

## ***Kineski rižoto***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 9 dl vode
- 2 kocke za supu
- 1 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 2 karanfilica
- 400 g pirinca

#### **Sos**

- 1,5 dl ulja
- 150 g sitno isecenog luka
- 300 g pecurki
- 150 g pileceg mesa
- 100 g šunke
- 150 g paradajza
- 1,5 dl supe
- 100 g parmezana
- 2 jajeta
- peršun
- biber
- so

### **Priprema**

U lonac sipati 9 dl vode, pa kad prokljuca dodati 2 kocke supe, prokuvati i od toga odvojiti 1,5 dl.

U drugu posudu sipati 1 dl ulja, očišćenu glavicu luka u koju su zabodena 2 karanfilica, 400 g pirinca. Sve

propržiti mešajući drvenom varjacom. Naliti sa 7,5 dl one prethodno prokuvane supe, promešati, pokriti i kuvati na tihoj vatri 10 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti poklopljeno. Posle 15 minuta, izvaditi i baciti luk, pirinac promešati viljuškom i opet poklopiti.

Na 1,5 dl ulja propržiti sitno isecen luk, dodati 150 g sitno iseckanog pileceg mesa i 100 g šunke isecene na rezance. Posle 5 minuta ubaciti 300 g sitno na listice isecenih pecurki i 150 g paradajza. Propržiti sve zajedno, pa dodati umucena jaja izmešana sa hladnom supom. Promešati, pustiti da provri pa skloniti sa vatre i zaciniti. Sos i pirinac spojiti, izmešati varjacom i služiti.