

Rižoto sa svinjetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** dlulja
- **2** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **400 g** svinjskog filea
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1** dl vode
- **malobibera**
- **1** kocka za supu
- **250 g** pirinca
- **0,5** l supe od kocke

Priprema

U šerpi zagrejati 0,5 dl ulja i propržiti glavicu sitno seckanog crnog luka i iseckanu šargarepu.

Dodati file iseckan na manje komade, posuti mešavinom zacina i naliti vodom. Promešati, poklopiti i dinstati oko pola sata. Zatim pobiberiti, dodati izmrvljenu kocku za supu i dinstati još 5-6 minuta.

U meuvremenu, u manjoj šerpi zagrejati preostalo ulje i propržiti glavicu sitno seckanog crnog luka. Dodati pirinac i propržiti 2-3 minuta, uz povremeno mešanje. Naliti vrelom supom i dobro promešati, poklopiti i na isključenoj ringli osaviti dvadesetak minuta.

Zatim kuvani pirinac sipati u šerpu u kojoj je file i promešati.

Savet