

Rižoto (piletina, šampinjoni)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **100 g** šampinjona
- **200 g** pileceg filea
- **1 veka** šoljapirinca
- **1 kocka** za supu
- **1 cili** paprika

Priprema

Od kocke za supu napraviti bujon. Meso iseci na kockice i zaciniti po ukusu, pa propržiti na malo ulja i dodati šampinjone isecene na listice. Zaciniti ih biberom. Im meso dobije boju, skloniti sa vatre. Iseci sitno crni luk i prodinstati, posle par minuta dodati praziluk isecen na tanke kolutice, a zatim dodati i pirinac. Promešati da se sve sjedini i tako pržiti minut ili dva. Dodati meso i pecurke, naliti bujonom, tako da bujon prekrije sve sastojke. Smanjiti vatru i kuvati cetrdeset minuta, uz povremeno mešanje i dodavanje bujona. Servirati dok je toplo. Po želji i ukusu možete posuti sitno naseckanu cili papriku.

Savet

Služiti uz salatu po ukusu.