

Rižoto sa govedinom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** seckane na komade govedine
- **2 glavice** crnog luka
- **4 cešnje** belog luka
- **100 g** graška
- **3 srednje** šargarepe
- **300 g** rižota
- **po potrebi** vode
- **1 šoljica** ulja

Priprema

Crni luk, beli luk i govedinu na komadice izdinstati, dok luk ne omekša, potom dodati grašak i šargarepu isecenu na komadice. Na kraju dodati rižoto. Vodu lagano dodavati, po malo, kada rižoto upije svu tečnost. Stalno mešati i voditi računa da ne zagori. Zaciniti po ukusu. Prijatno!

Savet