

Rižoto sa povrćem (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja za belu kafu** integralni pirinac
- **1/2 struk** praziluka
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **2** šargarepe
- **2 šake** zelene boranije
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pirinac skuvati i procediti.

Na maslinovom ulju upržiti šargarepu isecenu na tanke štapice, zatim dodati boraniju isecenu na tanke štapice.

Pržiti 5-7 minuta i dodati praziluk isecen na kolutove promešati 5-6 puta i odmah dodati pirinac sve zajedno promešati par puta i skloniti sa vatre, dodati zacine po ukusu.

Rižoto može da se služi toplo ili hladno kao prilog uz bilo koje meso. Prijatno!

Savet