

# **Rižoto od heljde**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kašikeulja po izboru**
- **1 strukmladog luka**
- **1 šargarepa**
- **1 šakagraška**
- **1 šakakukuruza šecerca**
- **4 pecurke po izboru**
- **po ukusu:so i biber**
- **100 g tostirane heljde**
- **1 prstohvatmuskatnog orašcica**
- **1 prstohvatkorijandera**
- **1 prstohvatkurkume**
- **1 prstohvatorigana**
- **1 prstohvatbosiljka**
- **1 šakasvežeg peršunovog lista**

## **Priprema**

Heljdu preliti sa 3 dl vode, dodati prstohvat soli, bibera kao i sve ostale navedene zacine u toj kolicini., pa kuvati 10-tak minuta na nižoj temperaturi u poklopljenoj šerpici. Nakon 10 minuta iskljuciti ringlu, a šerpicu ostaviti na ringli kako bi se sva tecnost upila. Mladi luk sitno iseckati i propržiti par minuta na vrelom ulju, zatim dodati seckanu šargarepu, pecurke (ja sam koristila suve vrganje koje sam prethodno potopila u vodu, 1 rukohvat), kukuruz i grašak. Dinstati uz povremeno dodavanje vode, po potrebi, 10-tak minuta. Sjediniti povrce sa heljdom. Uz ovaj rižoto možete dodati još neko bareno ili dinstano povrce po izboru. Ja sam imala bebi šargarepe koje sam prodinstala i služila uz ovako pripremljenu heljdu. Prilikom služenja, posuti peršunovim listom.

## Savet