

Provansa rižoto



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pileci file
- 1 **pakovanje** provansa mix povrca
- 1 **šolja** pirinaca
- 1 **glavica** crnog luka
- 1 **kašičica** karija
- suvi biljni zacin

Priprema

Na vrelom ulju popržiti sitno iseckan crni luk, kad postane staklast dodati piletinu i kašičicu karija. Kada meso dobije boju sa svih strana, dodati provansa mix i malo vode. Pustiti da se dinsta oko 10 minuta, dok povrce ne omekša. Onda sipati šolju opranog pirinca i 2 šolje vode. Poklopiti, smanjiti vatru i pustiti da se pirinac skuva. Povremeno promešati da pirinac ne zagori. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Služiti uz zelenu salatu