

Rižoto sa graškom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pirinca
- **200 g** graška
- **200 g** kukuruza
- **100 g** šampinjona
- **malobosiljka**
- **po ukusu** i biber

Priprema

Stavimo pirinac da se kuva. Kuvamo ga dok ne naraste i dok ne postane mekan.

Stavimo grašak i kukuruz u vodu da se obare. Kuvamo dok grašak i kukuruz dok ne omekšaju.

Pecurke iseckamo. Kada se pirinac skuva ocedimo ga. Grašak i kukuruz isto ocedimo. Pomešamo pirinac, grašak, kukuruz i šampinjone. Posolimo i pobiberimo po ukusu i zacimo.

Savet

: -)