Zapeceni rižoto sa povrcem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pirinca
- **100 g**kukuruza šecerca
- **100 g**graška
- **2**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **malo**luka
- **1 kašika**aleve paprike

Priprema

Stavimo pirinac da se skuva u vodi. Kada je do pola gorov izvadimo ga i ocedimo. Vatrostalnu ili zemljanu posudu obilno premazemo uljem. Šargarepu ocistimo i isecemo na kockice. Pomešamo šargarepu, grašak i kukuruz. Sipamo u šerpu i obarimo. Kada omekša izvadimo i ocedimo. Sipamo u podmazanu posudu zajedno sa pirincem i izmešamo. Dodamo i iseckani crni luk i alevu papriku. Zacinimo po ukusu. Sve lepo izmešamo i zapecemo u rerni 30-40 minuta.

Savet

:-)