

Rižoto sa tikvicama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 zelena** tikvica
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **2-3 dl** vode ili pileceg bujona

Priprema

Luk i tikvicu sitno oseckati pa propržiti na ulju 1-2 minuta. Zatim dodati pirinac i naliti vodom ili pilecim bujonom. Krckati sve dok se pirinac ne skuva, na kraju zaciniti.

Savet

Ukoliko volite koru, tikvicu nemojte ljuštiti pa e rižoto sadržati i zelenu boju korice :)