

Rižoto sa sosom od šampinjona



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Rižoto:

- **100 g** pirinca
- 2 šargarepe
- 2 **koren** peršuna
- **maloulja**
- **malosoli** i bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- 1 **kocka** za supu od pecuraka

Sos:

- **600 g** šampinjona
- 1 praziluk
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **maloulja**
- **maloorigana**
- **100 g** dimljene pecenice
- **malosoli**
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pirinac potopiti u vruću vodu i ostaviti da nabubri. U šerpu sipati vodu i staviti na vatru. Kada provri dodati oceen pirinac i kratko prokuvati. U drugu šerpu sipati ulje i dodati iseckan koren peršuna i šargarepu. Kratko

propržiti pa dodati oceen pirinac i kocku za supu rastvorenu u 500 ml vrele vode. Kuvati dok pirinac ne bude gotov.

U tiganj sipati malo ulja, dodati iseckan praziluk, kratko propržiti dok omekša, pa dodati na listice isecene šampinjone. Uлити malo vode ako je potrebno. Kada tecnost ispari dodati proprženu dimljenu pecenicu i uliti pavlaku za kvanje. Na kraju dodati origano i zaciniti po ukusu.

Savet