

Rižoto sa morskim plodovima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** gmorskih plodova
- **1** crni luk
- **2-3** cenabelog luka
- **1** vezicaseckanog peršuna
- **2** manje konzerveparadajza pelata
- **1** kašicicašecera
- **nekoliko kašikamaslinovog** ulja
- **po ukususoli** i bibera
- **1 šolja od 25,5** dlpirinca

Priprema

Na maslinovom ulju dobro upržiti sitno seckan crni luk, pa kad omekša, dodati beli luk secen na listice. Pržiti da omekša i pusti miris. Ubaciti prethodno opran pirinac, pržiti da zastakli, pa dodati vode. Kad je napola gotov, ubaciti pelat i poprašiti šecerom, posuti peršunovim listom. Desetak minuta pred kraj, ubaciti plodove mora i smanjit vatru. Njima ne treba mnogo, 3-5 minuta. Gotov rižoto ukrasiti peršunovim listom i poslužiti toplo.

Savet