

Rižoto sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pirinca
- **maloulja**
- **malo** soli
- **1** šargarepa
- **rotkvica**
- **luk**
- **paprika**
- **malopersunovog** lista
- **1 pakovanje** pecuraka
- **1** krastavac

Priprema

U jednu šerpu, stavite pirinac da se kuva i malo posolite.

Na sitne komade, isekajte pecurke i stavite ih u tiganj na malo ulja da se proprže.

Zatim, isekajte svo povrce koje vam je pri ruci. Ja sam uzela papriku, luk, rotkvicu, šargarepu, krastavac i malo peršunovog lista. Sve to dodajte pecurkama i sjedinite.

Postepeno u povrce dodajte skuvani pirinac, ponovo sjedinjavajući.

Savet

Ne treba vam puno vremena propržite povre, bolje je i da to vreme bude kraće, jer e sauvati sve svoje vitamine. Uz ovo jelo, svakako vam savetujem neko meso, ribu, ali vi odluite. Jedno jako zdravo jelo. Prijatno.