

Rižoto sa plodovima mora



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesaplodova mora
- **100 g** pirinca
- **1** kocka za supu od povrca
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **po potrebi** biber
- so
- **5** kašika ulja
- **1,5** dl belog vina

Priprema

Skuvati kocku supe po uputstvu.

U ciniju sipati ulje i dodati seckani i crni i beli luk. Dinstati dok ne postane staklast.

Luku dodati 100 g opranog pirinca i pržiti uz stalno mešanje 2-3 minuta, potom dodavati bujon po malo, dok pirinac ne bude al dente.

Dodati u pirinac belo vino i kuvati 5 minuta.

Dodati plodove mora i kuvati 5 do 6 minuta, zaciniti biberom i ako je potrebno dodati soli.

Savet

Brzo i jednostavno.