

Rižoto sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** crvenog luka
- **300** g šampinjona
- **1** komadic putera
- **1** šolja od **2,5** dl pirinca
- **1** kašikarendanog parmezana
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Crveni luk iseci na kockice, pa propržiti na ugrejanom ulju da omekša. Tad mu dodati šampinjone izrezane na listice, pa dinstati da i oni omekšaju. Sipati očišćen i opran pirinac, pa ga pržiti da zastakli. Naliti ga povrtnim bujonom, zaciniti, smanjiti vatru i poklopiti. Kuvati da pirinac omekša. Tad umešati komadic putera i parmezan, nežno promešati, poklopiti i ostaviti da rižoto odmori... Gotov rižoto posuti seckanim peršunovim listom.

Savet