

Posni rižoto sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **100 g** kukuruza
- **150 g** pirinca
- **1 konzerva** tunjevine
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni i beli luk. Zatim dodati iseckanu šargarepu i šampinjone pa dinstati 15-ak minuta. Pirinac obariti, a tunjevinu ocediti od ulja.

U odgovarajucu posudu staviti pirinac...

...dodati izdinstani luk sa šampinjonima...

...kukuruz...

..i tunjevinu.

Dobro promešati i zaciniti po ukusu.

Savet