

Rižoto od povrca



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **150 g** gocišcene blitve
- **3** paradajza
- **3 kašike** ulja
- so
- biber
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 dl** vode
- **maloposnog** kackavalja
- **2 glavice** crnog luk
- **2** sveže paprike

Priprema

Isecite luk na kockice i prodinstajte na ulju, pa dodajte pirinac i mešajte dok ne postane providan. U pirinac sipajte 2dl vode i ostavite da se kuva oko 20 minuta. Operite blitvu i kuvajte u posoljenoj vodi dok ne provri, otprilike jedan minut. Iseckajte blitvu sitno i dodajte pirincu. Posebno na puteru propržite paradajz i papriku isecene na kockice, zacinite i takoe dodajte u pirinac. Lagano promešajte i dodatno zacinite po ukusu. Prilikom serviranja pospite rendanim kackavaljem.

Savet