

Rižoto sa povrćem (3)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljica** pirinca
- **1** ljubicasti luk
- **1** šargarepa
- **1 manja** tikvica
- **1** paradajz
- **po ukusu** soli
- **1** kockica za supu
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1/2 kašičice** mirošije
- **malo** origana
- **malo** mlevenog bibera
- **1** cenbelog luka
- **1 mala kockica** margarina
- **par listova** peršuna

Priprema

U oko 600 ml vode rastvoriti kockicu za supu, napraviti bujon, pirinac oprati mlakom vodom. Ostaviti po strani.

Sitno seckani luk dinstati na ulju.

Šargarepu iseckati na sitnije, pa dodati omekšalom luku. Potom dodati tikvicu iseckanu takoe na sitnije. Dolivati po malo bujona i dinstati.

Sa paradajza skinuti ljusku i iseckati ga, takoe i beli luk. Dodati i to. Mešati, bujona dodavati po malo ako je potrebno.

Povrcu dodati opran pirinac. Povremeno mešati i dodavati bujona kada ispari.

Kada je pirinac omekšao, smanjiti temperaturu pa dodati zacine, smanjiti kolicinu soli ako je bujon slaniji. Povremeno mešati dok pirinac ne postane kremast. Dodati mu kockicu margarina i seckani peršun, sjediniti sve. Pa servirati kada se malo prohladi.

Savet

Od povra možete dodati grašak, papriku, boraniji, peurke... praviti kombinacije po ukusu.