Rižoto sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg šampinjona
- 2 glavice crnog luka
- 1 veca šargarepa
- 1 šolja pirinca
- zacin
- so
- peršun

Priprema

Iseci sitno luk i malo ga prodinstati. Dodati sitno secenu šargarepu, pecurke secene na listove i na laganoj vatri dinstati, jer pecurke same puštaju vodu. Kada voda izvri, dodati šolju (od bele kafe) pirinca i naliti 2 šolje vode, dodati, so i zacin.

Sve preruciti u tepsiju srednje velicine. Peci u rerni na 200 stepeni dok sva voda ne izvri i dok se odozgo ne uhvati tanka korica (otprilike sat vremena).

Iskljuciti i posuti sitno seckanim peršunom.

Služiti uz salatu sa krastavcima i kiselim mlekom. Vrlo je jednostavno za pripremu, a jako ukusno.