

Rižoto sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **150** g mariniranih šampinjona
- **200** g pirinca
- **1** konzerva tunjevine
- **2** kuvana jajeta
- **1** kašičica suvog biljnog začina
- **1** kašičica bibera
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk. Zatim dodati šampinjone, pržiti 5 minuta.

Dodati obaren pirinac.

Zatim dodati očevenu tunjevinu.

Jaja sitno iseckati pa ih dodati i sve lepo sjediniti. Začiniti po ukusu i skloniti sa šporeta. Poslužiti toplo.

Savet