

Kremasti rižoto sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **2** **veće** šargarepe
- **2** crvene paprike
- **1** povrtna kocka u supu
- **5 kašika** kukuruza šećerca
- **2 kašike** ulja
- **1** šolja pirinca
- **1 dl** paradajz pirea
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Sipati ulje u šerpu i na srednjoj temperaturi dinstati sitno seckan crni luk. Kad luk postane staklast dodati šargarepu koju narendamo na deo gde se rendaju jabuke i paprike iseckane na sitne kockice. Po potrebi dolevati vodu dok se povrće dinsta. Pirinac staviti u kipuću vodu i skuvati ga do pola. Procediti pirinac i dodati omekšalom povrću dodati povrtnu kocku, paradajz pire, začiniti solju i biberom dolivati po malo vode. Kuvati dok pirinac ne bude gotov. Gotov rižoto posuti svežim seckanim peršunom.

Savet

?