

Kremasti rižoto sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 vecešargarepe**
- **2 crvene paprike**
- **1 povrtna kocka ua supu**
- **5 kašikakukuruza šecerca**
- **2 kašikeulja**
- **1 šoljapirinca**
- **1 dlparadajz pirea**
- **po ukususo**
- **po ukusu biber**

Priprema

Sipati ulje u šerpu i na srednjoj teperaturi 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 povrce dinsta. Pirinac staviti u kipucu vodu i skuvati ga do pola. Procediti pirinac i dodati omekšalom povrcu dodati povrtnu kocku, paradajz pire, zaciniti solju i biberom dolivati po malo vode. Kuvati dok pirinac ne bude gotov. Gotov rižoto posuti svežim seckanim peršunom.

Savet