

Rižoto iz woka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**brokula
- **500** g pilecih prsa
- **4**šampinjona
- **1/2**zelene tikvice
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- **1** dlulja
- **1** kašicicacrvene mljevene paprike
- **1** cešanjbelog luka
- **1** listsuhog lovora
- **150** griže

Priprema

Rižu staviti kuhati, za to vrijeme u wok tavi staviti ulje i sitno isjeckan cešnjak. Dodati na komadice isjeckana pileca prsa. Dinstti jedno 5-6 minuta i ubaciti na listice isjeckane šampinjone. Kad iz šampinjona ispari tecnost dodajemo zacine, biber, suvi biljni zacin, crvenu mljevenu papriku te ubacimo lovorov list. (Zacinite po svom ukusu.) Ostavimo tako na laganoj vatri da se krčka. Pola tikvice isjecemo na kockice, a brokulu na malo veće komadice i sve stavimo u wok. Kada nam je riža skuhana i nju ubacimo u wok, sve lijepo promješamo i ostavimo da se još malo krčka kojih 2-3 minuta na najjacoj vatri. I to je to. Dobar tek.

Savet

Možete umjesto ulja staviti maslac jednako je ukusno jelo.