

Rižoto sa pecurkama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** struk praziluka
- **300-400** g šampinjona
- **100** g pirinca
- **50** g krupno mlevenog kikirikija
- **1** dl belog vina
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- biber
- suvi biljni začini
- aleva paprika

Priprema

Crni luk iseckati na sitno, a praziluk i šampinjone na krupnije komade. Luk propržiti na ulju, pa kada postane staklast, dodati mu i šampinjone iseckane na listice.

Nastaviti sa prženjem dok sve lepo ne omekša. Zatim mu dodati pirinac i naliti belim vinom da ogrezne. Nastaviti sa dinstanjem uz povremeno dolivanje vode i stalno mešanje. Po ukusu dodati soli i suvog biljnog začina. Pred kraj dodati i kikiriki. Još vruće sipati u vlažne modle za puding.

Kada se dovoljno ohladi i stegne, izvuci iz modli, pa dekorisati kikirikijem i alevom paprikom po želji.

Savet