

Riža s šampinjonima i domacom kobasicom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**praziluka
- **1**veca šargarepa
- **100** griže
- **400 g**šampinjoma
- **1/2** sveže crvene paprike
- **2 kašike**kukuruza iz konzerve
- **po potrebi**dimljena domaca kobasica
- **1**lovorov list
- **na vrh kašice**kurkume
- **po potrebi**temeljac od supe
- **po potrebi** so
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**biber

Priprema

Iseckati praziluk, ocistiti šampinjone i iseci na listice. Papriku iseci na sitne kockice.

Na malo maslinovog ulja kratko propržiti praziluk, odmah dodati rizu i zajedno pržiti nekoliko minuta. Dodati secenu šargarepu na kolutice, lovorov list, kurkumu, papriku, i sipati samo malo temeljca. Mešati i kad je riza napola skuvana dodati šampinjone, so, biljni zacin sve po ukusu. Dinstati na laganoj vatri dok ne ispari sva tecnost od šampinjona. Pobiberiti.

Kobasicu ispržiti na malo ulja i povremeno je okretati sa svih strana. Servirati uz rizicu i salatu po svom izboru.

Savet