

# 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** kašikekukuruza iz konzerve
- **po potrebidimljena** domaca kobasica
- **1**lovorov list
- **na vrh** kašicicekurkume
- **po potrebitemeljac od supe**
- **po potrebi** so
- **po potrebisuvi** biljni zacin
- **po potrebibiber**

## 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 prziti 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 rizu i salatu po svom izboru.

### **Savet**