

## ***Rizi bizi sa šampinjonima***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **250 g** šampinjona
- **150 g** graška
- **250 g** pirinca
- **500 ml** supe
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** bibera
- **1/2 kašičice** majorana
- **50 ml** crnog vina
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju propržiti 1 glavicu sitno seckanog crnog luka. Dodati grašak i dinstati 10-ak minuta. Zatim dodati pirinac, biber i majoran. Naliti vreloom supom, poklopiti i kuvati 18 minuta na tihoj vatri.

Na zagrejanom ulju dinstati preostali crni luk. Zatim dodati šargarepu i šampinjone. Zaciniti po ukusu pa dinstati 10-15 minuta. Servirati rizi bizi sa prilogom od šampinjona.

### **Savet**