

Rižoto od pilece džigerice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- pola struk praziluka
- 1 cen belog luka
- pirinac
- 500 g pilece džigerice
- 1 kocka za supu
- so
- biber

Priprema

U šerpu sipati vodu i ostaviti da prokljuca. Kada prokljuca dodati kocku za supu.

Na ulju propržiti crni luk i prazi luk, kad luk omekša dodati beli luk. Zatim dodati iseckanu džigericu. Kada se džigerica isprži dodati pirinac i naliti supom. Kuvati uz povremeno mesanje varijacom.

Kada skoro ispari sva voda presipati u vatrostalnu posudu i staviti da se dopece.