Rižoto sa integralnim pirincem

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**integralnog pirinca
- **2**paradajza
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **2-3 cena**belog luka
- **1 srednja glavica**crnog luka
- so
- biber
- suvi boljni zacin

Priprema

Pirinac dobro operite i skuvajte. Na ulju ispržite sitno seckani crni luk, dodajte seckani beli luk, isecen paradajz na kriške i ubacite skuvan pirinac. Posolite i pobiberite po ukusu uz dodatak suvog zacina. Sve dobro ukrckajte uz dodavanje mlake vode i dok pirinac ne postane mekan. Može se jesti i toplo i hladno, kako god vam prija.

Savet

PS. Integralnom pirinu treba više vremena da se skuva.