

Rižoto sa šampinjonima i pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 250 g**šampinjona
- **1** šoljicapirinca
- **1 srednja glavic**acrvenog ili crnog luka
- **1-2** češnjabelog luka
- **po potrebi**pilece supe (bujona)
- **1** šargarepa
- **1** manjacrvena paprika
- **2** dlpavlake za kuvanje
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **mal**operšuna
- **mal**oulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni biber

Priprema

Na ulju kratko propržite sitno iseckani luk, iseckanu šargarepu i na kockice iseckanu papriku. Zatim dodajte opran pirinac i uz dolivanje supe dinstajte nekoliko minuta uz mešanje, pa dodajte na listice isecene šampinjone. Nastavite da dinstate uz dolivanje supe, Posolite, pobiberite, dodajte suvi zacin, seckan beli luk i kada pirinac bude skuvan, dodajte seckan peršun i pavlaku za kuvanje.

Ostavite na laganoj vatri još 2-3 minuta pa sklonite sa vatre. Sud sa rižotom držite poklopljeno do služenja i doćete finu kremastu strukturu.

Savet