

Rižoto sa mlevenim mesom i vrganjima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 2-3 šargarepe
- 250 g mlevenog mesa
- 30-40 g suvih vrganja
- 150 g pirinca
- 2,5 dl soka od paradajza
- sojine ljuspice (ko voli)
- suvi biljni zacin
- 1 kocka za supu
- suvi peršun
- mirošija
- bosiljak
- ulje

Priprema

Glavicu crnog luka sitno iseckati, šargarepu izrendati, pa prodinstati na ulju.

Vrganje potopiti u toplu vodu. Povrcu dodati mleveno meso i vrganje oce?enje od vode. Propržiti pa dodati sojine ljuspice i sok od paradajza.

Dodati suve zacine, kocku za supu i malo šecera (da ubije kiselinu od paradajza). Zatim dodati pirinac.

Naliti vodom i kuvati dok voda ne uvri, a pirinac se ne skuva. Prijatno!

Recept je poslala Biljana Tubin, Beograd.