

Rižoto sa junetinom i graškom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šalicariže**
- **1 glavica**crvenog luka
- **250 g**junetine
- **1 šalica** graška
- **3 kašike**paradajz sosa
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 mala kašica**soli
- **1**lovorov list

Priprema

Na malo ulja prepržiti nasjeckani luk i teletinu - otprilike 5-6 minuta. Dodati ostale sastojke i preliterati sa dvije šalice vode. Poklopiti i ostaviti na srednjoj temperaturi jedno 20-30 minuta (provjeravati s vremena na vrijeme da ne nestane vode). Prijatno!

Savet

U ekspres loncu gotovo za 10 min! Pustiti da se poklopac digni i skinuti s vatre, im se poklopac opusti jelo je gotovo :)