# *Rižoto sa morskim plodovima*

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 glavica**crnog luka
- **1 pakovanje**morskih plodova
- **1 šolja**pirinac
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

## Priprema

Iseckati i izdinstati luk u tiganju. U posebnoj šerpi sipati dosta vode, malo soli i skuvati pirinac. Pirinac neka ne bude potpuno kuvan.

U izdinstan luk ubaciti morske plodove. Neka se krckaju dok se pirinac kuva. Kad je skoro skuvan proceditи pirinac i ubaciti u luk sa morskim plodovima, neka se sve krcka dok pirinac ne bude gotov. Sipati malo suvog biljnog zacina i soli po ukusu.

## Savet

Kada se ohladi preliti sokom od limuna ili sipati malo narendanog parmezana ko voli. Može da se jede vrue kao prvo jeli, a ja sam ga prosle godine služila hladno na posnoj slavi umesto posne ruske salate. Umesto morskuh plodova može da se stavi i tunjevina. Prijatno :)