Rižoto s piletinom na moj nacin

Sastojci

Potrebno je:

- pileca prsa
- 100-150 g riže
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 paprika
- 1 paradajz (ili 100 ml kuvanog paradajza)
- suvi biljni zacin
- biber (po ukusu)
- 1 lovorov list
- malo bosiljka

Priprema

Prsa iseci na male kockice, dodati malo ulja i vode i dinstati dok ne pripremite rižoto. Pred kraj dodati zacin.
Luk iseci i upržiti, dodati iseckanu papriku, izrendanu šargarepu i paradajz, naliti vodom i kuvati 15-ak minuta.
Dodati rižu, zacin, biber, bosiljak, naliti vodom i kuvati.

Gotovo je kad riža bude skuvana i ispari tecnost.

Može se servirati kao na slici, ili kad rižoto bude gotov, dodati meso u njega i izmešati.