

Rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** paprike
- **100 g** graška
- **100 g** kukuruza
- **1/2 kašičice** kima
- **1/2 kašičice** mlevenog korijandera
- **1/2 kašičice** karija
- **po ukusu/potrebno**
- peršun
- biber
- ulje

Priprema

Sitno iseckan luk propržiti dok ne porumeni, pa dodati iseckanu šargarepu, grašak i kukuruz. Dinstati desetak minuta, pa dodati iseckanu papriku i kim. Prodinstati još 5-10 minuta.

Dok se povrce dinsta, obariti pirinac. Ne treba ga mešati previše da se ne bi raspao. Kada je obaren dodati sve začine, pa izmešati sa povrćem.

Savet