

Popajev rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gobarenog i isjeckanog spanaca
- **150** gpirinca
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabijelog luka
- **malopavlake** za kuhanje
- **zaciniso**
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, dodati obaren, ispasiran spanac, pa kratko dinstati. Dodati kuvan pirinac, zacine (so, biber, mješavina zacina, cili) i malo pavlake za kuanje.

Sve dobro sjediniti, servirati i dekorisati feta sirom i pecenom paprikom.

Savet