Marokanski rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g**jagnjetine
- **1 glavica**crnog luka
- **1**crvena paprika
- **2**šargarepe
- **1 šolja**pirinca
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika

Priprema

Jagnjetinu isjeci na sitnije komade, prepržiti na malo ulja, posoliti, pobiberiti, dodati mješavinu zacina (po ukusu i kumin i mljeveni umbir), pa preliti vodom i ostaviti da se krcka, dok meso ne bude gotovo. U šerpu sipati malo maslinovog ulja, dodati sitno sjeckanu crvenu papriku, sitno sjeckani luk, pa propržiti. Kad omekša, dodati i sitno sjeckane šargarepe.

Zatim dodati pirinac i meso, preliti vodom, zaciniti po ukusu, pa kuhati dok pirinac ne bude gotov. Poslužiti uz kisele krastavcice.

Savet