

Rizoto sa povrcom

Ne može biti brže :)

- 1** Na maslacu kratko proprziti luk i dodati ostalo seckano povrce da se malo dinsta.
- 2**
- 3**
- 4** Zatim dodati opran pirinac, kocku za supu i naliti sa dve i po solje vode.
- 5**
- 6**
- 7** Dinstati na tihoj vatri u poklopljenoj serpi oko 25 min.
- 8**
- 9**
- 10** Kada je skuvano, umesati kockicu margarina.

Sastojci:

pirinca solja
maslaca 25 g
za supu 1 kocka
graska soljica
crnog luka glavica
sargarepa 1
kukuruza soljica
seckana paprika 1
margarina 20 g
vegete, bibera po ukusu

Ukrasite seckanim persunom ili vlascem.