

Rizoto sa povrcem

Ne može biti brze :)

- 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.