



Brzi, veseli rizoto

Kada bi hrani davali ljudske odlike, brzina i veselje bi sigurno bile jedne od najpoželjnijih. Kada bi bilo tako, brzi i veseli rizoto bi krasile i druge vrline koje bi ga uvek iznova vraćale na nas sto.

Sastojci

Broj osoba: 6

- 40 g luka
- 3 cesnja belog luka
- 100 ml vode
- 50 ml maslinovog ulja
- 250 g pirinca
- 200 g sargarepe
- 1 kasika [Vegete pikant](#)
- 150 g crvene sveze paprike
- 100 g kukuruza secerca Podravka
- 200 g svezeg kupusa



Vreme pripreme: 20 min

Energetska vrednost: 262 kcal / 1095 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Crni i beli luk, uz dodatak vode usitnite u elektricnoj seckalici.
2. Na maslinovom ulju kratko zapecite oce?en pirinac i sitno iseckanu sargarepu, dodajte usitnjeni luk i beli luk, kasicicu Vegete pikant, nalijte sa malo vode i kratko dinstajte.
3. Nakon toga umesajte svezu papriku iseckanu na kockice i kukuruz secerac. Nastavite dinstati dolivajuci vodu jos oko 10 minuta.
4. Pred kraj dinstanja umesajte sitno narezani kupus, preostalu Vegetu pikant i dinstajte dok pirinac ne omeksa.

Posluživanje

Pre posluživanja, rizoto pospite iseckanim persunom.

Savet

Pirinac stavite u toplu vodu, ostavite je da stoji oko 5 minuta, ocedite i nastavite s pripremom recepta. Na taj nacin ce pirinac biti brze kuvan.

Moja biljeska

