

Moj marokanski rižoto



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 crni luk
- 1 ljubicasti luk
- 2 šargarepe
- 2 krompira
- 1 komad maslaca
- 600 g belog pileceg mesa
- 1 kašičica paradajz pirea
- 1 kašičica rasol al hanota
- 1 kašičica zacin za piletinu
- 1/2 kašičice seckane nane
- 1 šolja od 2,5 dl pirinca
- po ukusu soli i bibera
- 80-100 g suvih šljiva

Priprema

Na maslacu pržiti sitno seckane obe vrste luka, pa kad zastakli, staviti rendanu šargarepu. Dodati po pola kašičice oba zacin i mešati, a onda i paradajz pire. Ubaciti pirinac koji je prethodno bio potopljen u toplu vodu, pa ga pržiti da zastakli. Staviti pilece belo meso narezano na kockice, kao i krompir. Naliti toplom vodom da ogrezne. Smanjiti vatru i krckati. Na pola kuvanja ubaciti suve šljive, zaciniti po ukusu solju i biberom i dodati ostatak egzoticnih zacin. Posuti sitno seckanom nanom i nastaviti kuvanje. Kad je svo povrce omekšalo i pirinac skuvan al dente, jelo je gotovo.

Savet