

Rižoto sa slatkim kupusom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **200 g** šampinjona
- **500 g** slatkog kupusa
- **1** ~~caša~~ **od 2 dl** pirinca
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšunovog** lista
- **1 kašika** ulja

Priprema

Luk crni i beli sitno iseci i propržiti na ulju zatim dodati seckane šampinjone i dinstati dok ne puste vodu. Nakon toga dodati seckani kupus. Kupus iseci sitno kao za salatu. Dinstati 10ak minuta pa u to dodati pirinac i dinstati koji minut. Naliti vodom i krckati dok se pirinac ne skuva nekih 20ak minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu.

Savet