Rižoto sa plodovima mora



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**smrznutih morskih plodova
- **1 šolja**pirinca
- **150 ml**sosa od paradajza
- **1 kašika**soja sosa
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **1/3 kašicice**belog luka u prahu
- **1 kašika**kari sosa
- **1/2 kašicice**origana
- **1 šolja**vruce vode

Priprema

U maslinovom ulju propržiti opran i osušen pirinac 2-3 minuta.

Dodati mu sos os paradajza, soja sos, kari sos, origano, beli luk u prahu i dinstati na nižoj temperaturi 15-ak minuta uz povremeno dodavanje vruce vode (ukupno 1 šolja).

Kada pirinac bude skoro gotov, dodati zaleene morske plodove i krckati još 6-7 minuta.

Skloniti sa ringle, i poklopiti na jelo na 3-4 minuta, pa služiti.

Savet