

Marokanski rižoto



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g**agnjetine
- **1 glavicacrнog luka**
- **1crvena paprika**
- **2šargarepe**
- **1 šoljapirinca**
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika

Priprema

Jagnjetinu isjeci na sitnije komade, prepržiti na malo ulja, posoliti, pobiberiti, dodati mješavinu zacina (po ukusu i kumin i mljeveni umbir), pa prelitи vodom i ostaviti da se krkca, dok meso ne bude gotovo. U šerpu sipati malo maslinovog ulja, dodati sitno sjeckanu crvenu papriku, sitno sjeckani luk, pa propržiti. Kad omekša, dodati i sitno sjeckane šargarepe.

Zatim dodati pirinac i meso, prelitи vodom, zaciniti po ukusu, pa kuhati dok pirinac ne bude gotov. Poslužiti uz kisele krastavcice.

Savet