SKUHAJ.SI



Rižota z mesom in zelenjavo

Chef Tina Jan
Vrsta jedi: priloga
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščančji file narežemo na kocke, čebulo nasekljamo. Na vroči maščobi skupaj prepražimo čebulo in meso. Ko se meso zmehča, dodamo lovorjev list, sol, korenček in bučko, zeleno papriko in suho papriko. Malo podušimo, premešamo, zalijemo z vodo in dodamo riž.

Vse skupaj kuhamo do mehkega, dodamo malo paradižnikove mezge in peteršilj. Ko voda povre in je riž skuhan, nadevamo rižoto na servirni krožnik in ponudimo takoj, kot prilogo ali kot samostojno jed.

Pa dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- malo vode za zalivanje
- 2 lovorjeva lista
- malo soli
- 1 korenček
- malo olja
- malo peteršilja
- 1 bučko
- 1 piščančji file
- malo suhe rdeče paprike
- malo zelene paprike
- 1 malo rdečo čebulo
- 1 jugurtov lonček riža
- 1 žličko paradižnikove mezge