



Zelenjavni rižoto s stročnicami

Chef Nudžejma Kitanović

Vrsta jedi: zelenjavna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej damo kuhati fižol, nato čez približno 20 minut dodamo lečo. Posebej damo kuhati riž. V ponvi na olivnem olju prepražimo nastrgan korenček in na trakce narezan ohrovt ter solimo in popramo. Ko se ohrovt zmehča, dodamo žlico sladkornega sirupa, česen, sladko koruzo, sok limone. Ko so riž in stročnice kuhani, dodamo k zelenjavi in potrosimo s svežo baziliko.

Dober tek!

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

- 1 jedilna žlica olivnega olja
- malo soli
- 1 pest rjave leče
- 1 čajna žlica sirupa sladkorne pese ali medu
- malo popra
- 1 korenček
- 2 stroka česna
- sok polovice limone
- 1 pest zelenega mungo fižola
- 1/2 skodelica polnozrnatega riža
- 1/2 skodelica rdečega riža
- malo ohrovta
- 2 jedilna žlica sladke koruze
- malo bazilike