

# Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Aromatični rižoto

Aromatični rižoto

Priprema:

Iseckajte luk i izdinstajte ga na malo vode, dodajte pirinač i dve kašike paradajza pelata da ogrezne.

Kuvajte desetak minuta, pa dodajte ostalo povrće. Začinite solju, biberom i đumbirom . Po želji možete jelo i zapeći u rerni da dobije koricu. Jelo predstavlja idealan izbor u danima posta.



Namirnice:

200 grama kuvanog pirinča

50 g crvenog luka

1 čen belog luka

100g šargarepe

100 g graška

100 g Brokulija

100g Paradajz pelat

Đumbir u prahu

So, biber