



# RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI

Hitro pripravljeno in okusno kosilo, ki vas bo spomnilo na poletje.

Priprava: odvisno od časa kuhanja riža (glej navodila na embalaži).

## **Sestavine:**

- ½ srednje velike čebule
- strok česna
- šopek peteršilja
- 500 g morskih sadežev
- 300 g riža
- sok polovice limone
- skodelica graha ali drobno rezane zelenjave po vaši izbiri
- paradižnikova mezga ali zmiksani pelati (ena konzerva)
- oljčno olje
- sol

## **Priprava:**

1. V segreto ponev zlijemo nekaj olja, dodamo na drobne kocke narezano čebulo in jo pražimo, da zlato porumeni.
2. Nato dodamo v ponev nasekljan peteršilj in česen ter grah. Premešamo toliko, da česen zadiši.
2. Dodamo morske sadeže, posolimo in dušimo toliko časa, da se zmechajo.
3. Dodamo paradižnikovo mezgo ali zmiksane pelate, počakamo, da zavre in vmešamo riž. Dolijemo vodo (na skodelico riža dve skodelici vode), ko zavre, kuhamo na šibkem ognju, dokler se riž ne skuha in voda povre.
4. Ko je rižota kuhana previdno vmešamo kocko masla.
4. Postrežemo s parmezanom.

**Pa dober tek!**