

Rižoto s janjetinom i povrćem



 Jednostavan

Priprema:

- Meso narežite na male kockice, začinite sa soli i paprom.
- Na laganoj vatri zagrijte ulje, dodajte sitno narezani češnjak i nakon 2 minute prženja ubacite prethodno narezano i začinjeno meso.
- Meso pirjajte na jakoj vatri sve dok ne dobije zlatno-smeđu boju.
- Dodajte narezani luk, mrkvu, poriluk i svježu crvenu papriku, te na laganoj vatri miješajte 5 minuta.
- Dodajte povrtni temeljac, nasjeckani ružmarin, lovorov list i malo timijana te ostavite da zavri. Na posudu staviti poklopac i nastavite kuhati na laganoj vatri 20-ak minuta.
- U posudu dodajte rižu, sol, papar, mljevenu papriku slatku i ljutu, koncentrat od rajčice. Nastavite kuhati još 20-ak minuta dok se tekućina ne upije a meso ne omekša.



