



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Pisana rižota

Potrebuješ:

- košček masla
- 1 čebulo
- 1 korenje
- rumeno, rdečo in zeleno papriko
- 1 por
- 1 bučko
- 1 paradižnik
- 150 g riža
- jušno osnovo
- sol
- poper
- peteršilj
- baziliko

Priprava:

Nareži čebulo in jo prepraži na maslu, da postekleni. Dodaj narezano zelenjavo: papriko, por, bučko, paradižnik in korenje. V lonec dodaj 150 g opranega riža. Vse skupaj zalij z vročo jušno osnovo. Med kuhanjem večkrat premešaj. Posoli in popopraj. Dodaj narezan peteršilj. Kuhaj, dokler riž ni skuhan in rižota kremasta. Serviraj na krožnik in postreži s svežo baziliko.

Dober tek.

**Ideja za recept 'Pisana rižota' je plod domišljije otrok iz Osnovne šole Železniki, oddelek podaljšanega bivanja, ki so sodelovali v natečaju Ustvarjalne kuharije. Več o natečaju preberi [TUKAJ](#).*