***PIŠČANČJA RIŽOTA Z ZELENJAVO***

Sestavine:

Riž, piščančji file, poljubna začimba, čebula, koruza, parmezan, grah, korenje, rdeča paprika.

Postopek:

Najprej piščančje meso kuhamo v vodi da dobimo jušno osnovo za zalivanje rižote. V posodi popečemo čebulo. Ko je zlato - rjave barve, dodamo narezano piščančje meso in vso zelenjavo, ki sem jo naštel ter začinimo po okusu. Vse skupaj nekaj časa pečemo. Nato dodamo kuhan riž. Postrežemo s parmezanom.

Anže

