

# Rižota s piščančjim mesom in zelenjavo

## Sestavine:

- 400 g piščančjih prsi
- 1 čebula
- 3 žlice oljčnega olja
- 1 čebula
- 2 suha paradižnika
- Mešana zelenjava (korenček, grah, paprika, ...); lahko sveža ali že narezana zmrznjena.
- 2 skodelici riža
- 2 skodelici jušne osnove
- Začimbe (sol, poper, bazilika,..)
- 1 pest naribanega parmezana



## Postopek:

Čebulo olupimo in na drobno narežemo. V globoki ponvi segrejemo olje, dodamo narezano čebulo, premešamo in pražimo pet minut, da postekleni.



Dodamo narezano meso in drobno narezani suhi paradižnik, pražimo še približno pet minut tako da se meso enakomerno popeče.



Dodamo zelenjavo, premešamo in začinimo (sol, poper, bazilika,...).



Riž dobro operemo pod tekočo vodo. Dodamo ga v ponev in vse skupaj zalijemo z jušno osnovo. Premešamo in kuhamo še približno 30 minut.



Serviramo na krožnik in posujemo s parmezanom.

Dober tek!