**RIŽOTA**

Sestavine:

400 g mesa (po lastni izbiri)

pol sesekljane čebule

pest graha in korenčka

olje

sol, [poper](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/101/poper/)

strok česna

200 g riža

[bazilika](https://www.kulinarika.net/recepti/zacimbe/10/bazilika/)

origano

timijan

pol žličke rdeče paprike

Postopek priprave:

Na olju prepraži sesekljano čebulo (dodaj žlico hladne vode, da gre čebula bolj narazen). Dodaj na koščke narezano meso, malo soli, popra in na drobno sesekljan česen.

Praži nekaj minut in dodaj grah in korenček. Dušimo nekaj časa. Po potrebi zalivaj z vročo juho ali kropom.

Medtem v osoljenem kropu skuhaj riž.

Ko je riž kuhan, ga primešaj k mesu in zelenjavi. Dodaj začimbe in dobro premešaj.

Praži 1 do 2 minuti in postrezi.