



Ризото със зеленчуци и сметана



Продукти: 1 ч.ч. ориз, 1 оп. 450 гр. зеленчуков микс/ царевича, грах, моркови, броколи/, 1 ч.ч. бяло вино, 3 ч.ч. вода, универсална подправка, черен пипер, 200 мл. готварска сметана, кашкавал, зехтин.

Приготвяне: В малко зехтин се запържва ориза. Прибавят се зеленчуците, виното и водата. Овкусява се с подправките и се оставя да къкри на бавен огън. Когато ориза се свари, дърпа се от огъня и се прибавя сметаната. Разбърква се добре. Ризотото се поднася топло и с настърган кашкавал. Много вкусно и лесно ризото. ☺