**Ljubin rižoto**




3 kašike maslinovog ulja
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
1 oveći praziluk
2 šargarepe
2 manje tikvice
50-100g brokolija
150g šampinjona
300g pirinča
100g rendanog parmezana
1 kocka kokošje supe
1 šolja belog vina
So, biber

Dobro oprati i očistiti svo povrće i iseckati na kockice.
Staviti u šerpu 3 kašike maslinovog ulja, dodati glavicu sitno seckanog crnog luka i sitno seckani beli luk. Pržiti ih zajedno dok ne postanu staklasti; dodati pirinač i mešati 30-ak sekundi. Rashladiti šoljom vina, dodati kocku supe, malo promešati dok vino ne provri, pa naliti vodom (voda treba da bude 3cm iznad nivoa pirinča).
Pre nego što voda provri, dodavati povrće ovim redosledom:
- šargarepa
- tikvice
- pečurke
- praziluk
- brokoli

Kod svakog dodavanja povrća, praviti pauze od minut-dva. Ostaviti da se kuva, na tihoj vatri u poklopljenoj šerpi. Kada je voda skoro isparila, skinuti šerpu sa ringle, dodati parmezan i promešati.