

# RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI

## Sestavine

500 g belega brušenega riža  
1 kg zamrznjenih morskih sadežev  
1 srednje velika rdeča čebula  
1 dl belega vina (poljubna sorta)  
sok 1/2 limete ali limone  
olivno olje

## Začimbe

paradižnikova mezga iz tube ali iz kozarca  
sol  
popper

## Potek priprave

Riž skuhamo po navodilih z vrečke in ga odcedimo.

S toplo vodo operemo morske sadeže in jih odcedimo. Čebulo nasekljamo na čim manjše koščke, da se potem dobro razpusti. Zasteklimo jo na olivnem olju, nato ji dodamo morske sadeže in jih pražimo 6 do 7 minut. Dodamo vino, sol, poper in nekaj žlic paradižnikove mezge ter kuhamo še približno 5 minut. Ko vino izpari, dodamo riž in dobro premešamo (nežno, da se morski sadeži ne razdrobijo preveč), čisto na koncu dodamo še limetin sok.

Naložimo na krožnike in okrasimo z rezinami limete.

Dober tek!