

## Pinaattiriisi

Σπανακόρυζο

|         |   |
|---------|---|
| 400 g   | Tuoretta pinaattia<br>tai 1 pussi pakastettua |
| 1 nippu | Kevätsipuleita tai<br>Purjo                   |
| 1 nippu | Tilliä  |
| 5 rkl   | Oliiviöljyä                                   |
| 2 dl    | Pitkäjyväistä riisiä                          |
|         | Suolaa  |
|         | Mustapippuria                                 |
| 1       | Sitruuna                                      |



Poista pinaatista kovat lehtiruodit sekä kannat. Huuho, valuta ja leikkaa suikaleiksi. Huuhdo ja viipaloi sipuli. Hienonna tilli. (Jos käytät pakastepinaattia, valuta se hyvin ennen käyttöä)

Kuullota sipulia hetki öljyssä, lisää pinaatti ja hauduta muutama minuutti. Lisää riisi sekä n. 7dl vettä ja kuumenna kiehuvaaksi. Pienennä lämpöä ja lisää tilli suolaa ja hiukan mustapippuria.

Kypsennä kannen alla n.20 minuuttia. Sekoita välillä ja lisää tarvittaessa hiukan vettä, ettei mene aivan kuivaksi.

Leikkaa sitruuna kahtia ja purista toinen puolikas valmiiseen pinaattiriisiin ja leikkaa toinen puolikas lohkoiksi, josta ruokailija voi halutessaan puristaa lisää sitruunamehua.

-----