






przepisy.pl

Risotto z pieczarkami i majerankiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż arborio - 350 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr**
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- mała cebula - 1 sztuka
- woda - 750 mililitrów
- wino wytrawne martini - 90 mililitrów
- pieczarki - 350 gramów
- posiekany świeży majeranek - 2 łyżki
- starty parmezan - 60 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę. W dużym garnku podgrzej oliwę, dodaj cebulę i zeszklij.
2. Pokrój pieczarki w plastry. Dodaj posiekane pieczarki, smaź 4 minuty. Odłóż połowę pieczarek.
3. Wsyp ryż, wymieszaj i smaź około 2 minuty.
4. Wlej wino i chwilę duś (do wchłonięcia). Przygotuj wywar z Bulionu grzybowego Knorr i wody.
5. Do garnka zacznij dodawać gorący bulion. Dolewaj po łyżce wazowej i mieszaj do wchłonięcia. Kiedy ryż będzie już miękki, przestań dodawać bulion.
6. Dodaj starty parmezan, pieprz, majeranek. Wymieszaj, zdejmij garnek z ognia i pozostaw przez minutę pod przykryciem.
7. Risotto wyłóż na ciepłe talerze, udekoruj pozostałymi pieczarkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl