



# Risotto z szafranem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ryż arborio - 350 gramów
- masło - 4 łyżki
- szalotki - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- woda - 750 mililitrów
- wino wytrawne martini - 90 mililitrów
- ser dor blue - 150 gramów
- nitki szafranu

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

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno szalotki. W dużym garnku stop cztery łyżki masła, wrzuć szalotki i zeszklij. Dodaj ryż, wymieszaj i podsmaż chwilę.
2. Ryż z cebulą zalej winem i gotuj mieszając, póki wino nie odparuje. Przygotuj wywar z Bulionu na włoszczyźnie Knorr i 750 mililitrów wody.
3. Do ryżu dodaj kilka nitek szafranu.
4. Do garnka zacznij dodawać gorący bulion. Dolewaj po łyżce wazowej i mieszaj do wchłonięcia.
5. Kiedy ryż będzie już miękki, przestań dodawać bulion. Dodaj kawałki sera dor blue, mieszaj przez chwilę. Następnie zdejmij garnek z ognia i pozostaw przez minutę pod przykryciem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)