



Risotto z warzywami

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ryż arborio - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- zielony groszek - 0.5 szklanek
- brokuł - 0.5 sztuk
- szparagi - 0.5 pęczków
- suszona żurawina - 40 gramów
- śmietana - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W szerokim rondlu podsmaż posiekaną cebulę. Po chwili dodaj ryż. Całość smaź, aż wszystko się lekko zeszkli.
2. Wlej tyle wody, aby zakryła ryż. Dodaj kostkę Knorr i gotuj, mieszając od czasu do czasu, aż ryż wchłonie płyn. Ewentualnie ponownie wlej odrobinę wody. Całość gotuj około 18 minut.
3. W tym czasie brokuł podziel na mniejsze różyczki, a szparagi pokrój w plastry.
4. Pod koniec gotowania wlej śmietankę, dodaj wszystkie warzywa i żurawinę. Gotuj jeszcze około 3 minut. Podawaj od razu po przygotowaniu.

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