



Kremowe risotto

przepisy.pl



5 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- duża cebula - 1 sztuka
- świeża natka pietruszki - 1 pęczek
- parmezan - 100 gramów
- ryż risotto (np. arborio lub carnaroli) - 300 gramów
- białe wino wytrawne - 100 mililitrów
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść dwie kostki bulionu na włoszczyźnie w litrze gotującej się wody. Drobno posiekaj cebulę, pietruszkę i czosnek. Zetrzyj ser na tarce.
2. W garnku na rozgrzanej margarynie zeszklij cebulę i czosnek, dodaj ryż, smaź chwilę, aż zrobi się szklisty. Dodaj białe wino, gotuj, aż wino prawie zupełnie odparuje.
3. Do ryżu porcjami dodawaj bulion drobiowy, gotuj aż ryż wchłonie bulion i zrobi się miękki. Na koniec dodaj śmietaną i parmezan, całość dokładnie wymieszaj.
4. Risotto podawaj posypane natką pietruszki.

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