



Risotto

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż do risotto arborio - 500 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- woda - 1 litr
- margaryna - 30 gramów
- białe wytrawne wino - 150 mililitrów
- parmezan lub inny żółty ser - 150 gramów
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- śmietana 30% - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej patelni z olejem i margaryną zeszklij posiekaną cebulę, czosnek i seler.
2. Kiedy warzywa zmiękną, dodaj suchy ryż i mieszaj go na patelni przez minutę. Następnie dodaj wino i poczekaj, aż odparuje.
3. Teraz wlej 1 l wody i dodaj kostkę Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj około 15 minut na wolnym ogniu.
4. Gdy ryż zrobi się miękki, wlej 100 ml śmietanki.
5. Następnie dodaj ser. Wymieszaj i natychmiast podawaj. Na końcu posyp całość świeżo mielonym pieprzem. Risotto będzie smaczniejsze, jeśli użyjesz parmezanu zamiast zwykłego sera. Pamiętaj również, aby je podać od razu po przygotowaniu.

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