



# Risotto cebulowe z kielbasą

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryż do risotto arborio - 500 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- woda - 1 litr
- kielbasa zwyczajna - 2 sztuki
- cebula biała - 4 sztuki
- margaryna - 2 łyżki
- ser żółty - 50 gramów
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, pokrój w piórka, a kielbasę w plastry.
2. Na patelni z oliwą i margaryną podsmaż cebulę wraz z kielbasą. Następnie dodaj suchy ryż i mieszaj go przez około 1 minutę.
3. Wlej 1 litr wody i dodaj kostkę Knorr. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj około 15 minut na wolnym ogniu.
4. Gdy ryż będzie już miękki, dodaj starty ser, tymianek oraz posiekaną natkę pietruszki. Wszystko dokładnie wymieszaj, dopraw pieprzem Knorr i podawaj. Do tego risotto możesz również dodać wędzony boczek.

---

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)