



przepisy.pl

## Risotto grzybowe z wołowiną



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 500 gramów
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ryż - 2 szklanki
- parmezan - 50 gramów
- woda - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój wołowinę w kostkę i dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Smaż mięso do momentu, gdy stanie się miękkie.
2. Do mięsa dodaj ryż oraz ser.
3. Przygotuj Sos grzybowy Knorr według instrukcji na opakowaniu, a następnie zalej nim mięso. Duś całość jeszcze przez 5 minut. Dopraw solą i pieprzem, jeśli uważasz, że jest to konieczne.
4. Gotowe risotto posyp siekaną pietruszką i podawaj.

---

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)