



przepisy.pl

Risotto pomidorowe z kiełbaskami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż arborio - 200 gramów
- kiełbaski śniadaniowe - 4 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- pomidory pelati - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- białe wino - 100 mililitrów
- margaryna - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- parmezan starty - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę, a następnie połowę zeszklij na margarynie w rondlu.
2. Do rondla wsyp ryż i dokładnie wymieszaj z cebulą. Dodaj również koncentrat, wymieszaj, a następnie wlej wino i je odparuj.
3. Ryż zalej wodą w stosunku: 1 objętość ryżu do 1,5 objętości wody. Dodaj pół bulionetki i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu wchłonięcia przez ryż całego płynu.
4. Rondel zdejmij z ognia, przykryj szczelnie i pozostaw jeszcze na kilka minut.
5. Na rozgrzanej oliwie przesmaż drugą część cebuli oraz kiełbaski. Dodaj pomidory wraz sosem i pozostałą bulionetkę Knorr. Gotuj kilka minut na małym ogniu.
6. Gotowe risotto wyłóż na talerze. Na wierzch każdej porcji nałóż po łyżce pomidorowego sosu z kiełbaskami. Danie udekoruj listkami świeżych ziół i posyp serem.

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