



Risotto w ananasiu

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ryż basmatti lub jaśminowy - 2 szklanki
- papryka - czerwona i zielona - po 1 sztuce - 1 sztuka
- ananas świeży (ewentualnie w puszcze) - 200 gramów
- kukurydza z puszki - 1 sztuka
- piersi z kurczaka - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka
- Kostka do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzałam oliwę dodałam pokrojoną w kosteczkę paprykę i kukurydzę, ananasa.
2. Dodałam surowy ryż i dalej smażyłam. Powinno to potrwać ok. 2-3 minuty. Po tym czasie dolewam przygotowany wcześniej bulion ok 1,5 szkl. Wszystko przykryłam i dusiłam ok 15 min
3. Gdy wszystko jest już miękkie dodałam pokrojoną w kosteczkę i podsmażoną pierś z kurczaka i przełożyłam do wydrążonej miseczki z ananasa

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