



Risotto z brokułami

przepisy.pl



 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 1 opakowanie
- brokuł - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- bulion - 1 litr
- śmietanka słodka - 0.5 szklanek
- ser pleśniowy niebieski - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. Następnie podsmaż w rondlu na oliwie z oliwek.
2. Dodaj ryż i całość smaży, aż ziarna zrobią się szkliste.
3. W tym momencie dodaj 1/3 bulionu i powoli gotuj, aż ryż wchłonie prawie cały płyn, około 10 minut. Następnie wlej kolejną porcję bulionu i ponownie gotuj, aż ryż wchłonie większość płynu. Po tym czasie ziarna powinny być pół twarde.
4. Teraz wymieszaj Fix Knorr z pozostałym bulionem i śmietanką.
5. Wlej płyn do ryżu, dodaj ser pleśniowy, (pokrojony w mniejsze kawałki) i posiekaną natkę pietruszki. Mieszaj powoli drewnianą łyżką, aż ryż zmięknie i ser się rozpuści. Risotto podawaj natychmiast po przyrządzeniu. Powinno mieć płynną konsystencję.
6. Różyczki z brokułu obgotuj w osolonej wodzie i posyp po wierzchu potrawy. Na końcu skrop całość oliwą z oliwek.

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