





przepisy.pl

# Risotto z kurczakiem, papryką i selerem naciowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- seler naciowy - 4 łodygi
- papryka - 2 sztuki
- grzyby portobello - 4 sztuki
- Ryż do risotto typu arborrio - 400 gramów
- białe wytrawne wino - 1 szklanka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka kroimy w kostkę. Zanurzamy w marynacie do kurczaka Knorr (przygotowanej wg instrukcji na opakowaniu) na przynajmniej godzinę.
2. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju. Wsypujemy ryż. Gotujemy mieszając przez minutę. Wlewamy wino. Kiedy alkohol odparuje partiami dodajemy bulion. Gdy ryż będzie szklisty (mniej więcej w połowie gotowania) dodajemy do niego pokrojone w kostkę paprykę i selera naciowego. Mieszamy i gotujemy dalej. W tym samym czasie podsmażamy cebulę, kurczaka i pokrojone w plastry grzyby. Kiedy z mieszanki odparuje woda, dodajemy ją do risotta. Doprawiamy solą i pieprzem. Gotowe!

---

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)