



przepisy.pl

Risotto z pieczarkami i parmezanem



Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- parmezan - 0.5 szklanek
- pieczarki - 80 dekagramów
- oliwa - 3 łyżki
- masło - 2 łyżki
- świeży tymianek - 0.5 pęczków
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotować w 2 szklankach wody z dodatkiem bulionetki drobiowej.
2. W głębokim rondlu rozgrzać oliwę. Cebulę, czosnek posiekać. Zeszkląć.
3. Pieczarki oczyścić. Pokroić w ćwiartki. Wrzucić do rondla. Podsmażać na małym ogniu 10 minut.
4. Dodać ugotowany ryż, posiekany tymianek oraz 2 łyżki masła. Wymieszać. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
5. Podawać posypane parmezanem.

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