



przepisy.pl

## Risotto z prawdziwkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż arborio - 300 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- prawdziwki - 100 gramów
- cebula szalotka - 50 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- gałązka świeżego tymianku - 4 sztuki
- gałązka świeżego rozmarynu - 1 sztuka
- gałązka świeżej szalwii - 1 sztuka
- białe wino - 200 mililitrów
- masło - 100 gramów
- śmietana 30% - 100 mililitrów
- starty parmezan - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda- wrzątek - 1 litr

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozpuść bulionetkę Knorr w 1 litrze wrzącej wody i utrzymuj powstały bulion w ciepłe.
2. Pokrój szalotkę w drobną kostkę, grzyby umyj i pokrój w plastry.
3. Podsmaż na gorącej patelni na oliwie szalotkę, grzyby oraz czosnek. Dodaj ryż i smaż jeszcze chwilę, po czym dorzuć liść laurowy i świeże zioła, zwinięte w pęczek białą nitką.
4. Zalej całość białym winem i gotuj do momentu, kiedy ono całkowicie odparuje.
5. Następnie wlej część gorącego bulionu i masło. Gotuj całość powoli, od czasu do czasu delikatnie mieszając i dolewaj stopniowo resztę bulionu.
6. Dodaj do gotowego risotto śmietanę i tarty parmezan. Wymieszaj i odstaw na chwilę (risotto powinno mieć lekko płynną, ale kremową konsystencję).

---

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)