



przepisy.pl

# Risotto z tuńczykiem

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 250 gramów
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 1 pęczek
- żółty ser - 250 gramów
- ryż - 350 gramów
- groszek konserwowy - 250 gramów
- tuńczyk w oleju - 300 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj, pieczarki pokrój w plastry, ser zetrzyj na tarce.
2. Olej z tuńczyka wlej na patelnię, podsmaż na nim cebulę i pieczarki.
3. Dodaj ryż i całość smaż do lekkiego zarumienienia.
4. Dodaj rozdrobnionego tuńczyka, zielony groszek i posiekaną natkę pietruszki, dopraw.
5. Naczynie żaroodporne napełnij powstałą masą, dolej przegotowaną wodą na wysokość 3 cm nad masę.
6. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piecz do czasu, gdy woda odparuje.
7. Posyp startym żółtym serem i zapiekaj jeszcze przez 10-15 minut.

---

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)