



przepisy.pl

## Risotto z wołowiną i pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ryż do risotto arborio - 250 gramów
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- kielbasa z wołowiną - 150 gramów
- marchewka - 1 gram
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwone wino - 0.5 szklanek
- masło - 2 łyżki
- starty parmezan - 2 łyżki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- woda - 600 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Kielbasę oraz marchew pokrój w półplastry, pieczarki w plastry. Smaż w garnku na oliwie ok. 5 minut, następnie wyjmij wszystko z garnka.
2. Cebulę oraz czosnek posiekaj i zeszklij na maśle w tym samym garnku. Dodaj ryż oraz listki oregano i podgrzewaj chwilę razem. Wlej wino i gotuj razem do momentu odparowania alkoholu.
3. Następnie wlej ok. 600 ml wody i zagotuj. Żeby risotto nabrało pełnego, wyrazistego smaku dodaj Kostkę do mięs pieczeniową Knorr i gotuj na wolnym ogniu do momentu wchłonięcia płynu przez ryż. Garnek przykryj i pozostaw na 5-7 minut.
4. Gdy ryż będzie ugotowany, dodaj z powrotem kielbasę, marchew, pieczarki oraz parmezan. Wszystko razem wymieszaj. Podawaj jako samodzielne danie.

---

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)