



Risotto zapiekane

przepisy.pl



 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 700 gramów
- ryż - 200 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- kukurydza puszka - 1 sztuka
- groszek puszka - 1 sztuka
- ser żółty - 200 gramów
- śmietana 12% - 180 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki
- masło - 3 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w kostę. Podsmażyć na oleju dodać przyprawę do kurczaka. Pieczarki oczyścić pokroić w kostę. Cebulę posiekać, podsmażyć na maśle następnie dodać pieczarki, przyprawić i odparować.
2. Ryż gotować w osolonej wodzie ok 15 min. Groszek i kukurydzę osączyć, zalać wodą i gotować ok 10 min. W miseczce połączyć żółtka oraz śmietanę. Wszystkie składniki ze sobą wymieszać.
3. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i wysypać bułką tartą. Ser żółty zetrzeć na tarce. Wymieszane składniki przełożyć do naczynia, wierzch posypać żółtym serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec przez ok. 10-15 min.

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