



przepisy.pl

Ziołowe risotto z grzybami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż arborio - 150 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- białe wino wytrawne - 100 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- starty parmezan - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- pieczarki - 5 sztuk
- woda - 500 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kostkę rosółową Knorr rozpuść w 0,5 l wrzącej wody. Cebulę pokrój w drobną kostkę a pieczarki w plastry. Natkę pietruszki zmiksuj z niewielką ilością wody.
2. W garnku na rozgrzonym tłuszczu zeszklij cebulę, dodaj pieczarki a następnie wsyp ryż i wymieszaj. Całość zalej winem, zagotuj i odparuj alkohol.
3. Do garnka z ryżem wlej przygotowany bulion, niecałą ilość – ok. 300 ml. Gotuj do momentu wchłonięcia całego płynu – jeśli uznasz za stosowne, dolej jeszcze bulion.
4. Na koniec dodaj zmiksowane zioła oraz parmezan. Risotto dopraw do smaku i natychmiast podawaj dekorując danie listkami świeżych ziół.

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