

# Risotto selerowe z grzybami leśnymi



Autor: **Ewa\_Gotuje**  
Przepisów: **248** Ocena: **1288**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 1 duży seler
- 1 cebula
- kilka grzybów leśnych
- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 szklanka wywaru jarzynowego
- 1 kieliszek białego wytrawnego wina
- 3-4 łyżki śmietanki kremówki 30%
- sól
- pieprz
- kawałek twardego włoskiego sera lub oscypka
- garść posiekanej natki pietruszki
- kielki czarnuszki do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby oczyścić i pokroić na dość duże kawałki. Podsmażyć na patelni na łyżce mocno rozgrzanego masła. Przełożyć do miski i odstawić.
- 2 Bulwę selera obrać i pokroić – najpierw w plastry, później w cienkie paseczki, następnie w drobną kosteczkę. Na patelnię po grzybach dać drugą łyżkę masła. Gdy się roztopi, wrzucić kostkę z selera. Po chwili smażenia dorzucić posiekaną cebulę. Podlać wywarem jarzynowym. Wlać wino i poczekać, aż odparuje. Zabielić śmietanką. Dorzucić usmażone grzyby i dusić przez 2-3 minuty. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Zetrzeć ser. Dorzucić pietruszkę. Można udekorować czarnuszką.

## Twoje notatki do przepisu: