

Risotto z grzybami leśnymi

Autor: **Erjot**Przepisów: **649** Ocena: **5620**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ryż 20 dag
- grzyby 30 dag
- cebula 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- wino białe 80 ml
- bulion warzywny 1 l
- masło 3 łyżki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- natka do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek drobno kroimy. Na głębokiej patelni rozgrzewamy połowę masła /ok. 1,5 łyżki/, wrzucamy cebulę i czosnek i smażymy ok. 2-3 min, pilnując by czosnek się nie przypalił. Dodajemy oczyszczone grzyby i dusimy je do miękkości. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotowe grzyby przekładamy na talerz a na patelnię dodajemy 1 łyżkę masła. Gdy masło się rozgrzeje wsypujemy suchy ryż i mieszając podsmażamy go 1-2 min. Wlewamy wino i gotujemy przez ok. 2 min - do czasu aż całe wyparuje. Następnie wlewamy ok. 1/4 szklanki gorącego bulionu i gotujemy na małym ogniu od czasu do czasu mieszając. Gdy płyn zostanie wchłonięty przez ryż ponownie dolewamy porcję gorącego bulionu, gotujemy na małym ogniu do czasu aż zostanie wchłonięty przez ryż i znów dolewamy itd. Tak postępujemy przez ok. 15 min czyli do czasu aż ryż będzie miękki na zewnątrz i al dente w środku. Do ryżu dodajemy grzyby i resztę masła /ok. 1 łyżeczki/, doprawiamy do smaku i mieszając podgrzewamy aż masło i grzyby połączą się z ryżem. Porcje risotto na talerzu dekorujemy natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu:

