

## Risotto botwinkowe



### HELAS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	2 szklanki
<b>botwinka</b>	2 pęczki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>wywar warzywny</b>	1/2 szklanki
<b>sól</b>	do smku
<b>curry</b>	do smaku
<b>pieprz do smaku</b>	do smaku
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Botwinkę umyć. Świeże liście pokroić na kilka części. W garnku rozgrzać masło, wrzucić cebulę, czosnek, smażyć, mieszając - w razie potrzeby podlać niewielką ilością wywaru. Smażyć przez dalszych 5 minut. Wrzucić liście, wlać sok z cytryny, dodać przyprawy i smażyć, aż liście stracą surowy smak. Ugotować ryż na sypko. Dodać do naszej botwinki wymieszać. Dusić, aż nadmiar wywaru odparuje.