

Risotto domowe

ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	70- 80 dag
mięso wieprzowe	70- 80 dag
cebula	2 sztuki
tłuszcz	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dag
koncentrat pomidorowy	2- 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryz ugotować na półsypko, wieprzowinę pokroić w kostkę, poddusić z cebulą, wymieszać z ryżem, doprawić do smaku, przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem i wysypanego bułką tartą, posmarować koncentratem pomidorowym, zapiec i podzielić na porcje.