

Risotto na pomidorach z kurczakiem Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	300 g
cebula	1
pomidory	2 puszki
ryż	2 torebki
czosnek	2 ząbki
sól	
pieprz	
chili	
maślanka	4 łyżki
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Mięso z kurczaka kroję w kostkę i zaczynam podsmażać na patelni. W tym samym czasie w osobnym garnku gotuję ryż ale nie do zupełnej miękkości ponieważ będę go potem jeszcze podduszać na patelni a nie chcę żeby się rozgotował. Cebulę obieram i kroję w pół talarki i dorzucam do mięsa. Razem podsmażam.
- KROK 2** Gdy mięso już jest zarumienione dodaję pomidory w puszcze oraz wyciśnięty czosnek i mieszam. Gdy wszystko zaczyna ładnie bulgotać dolewam maślankę i ewentualnie kilka łyżek wody przegotowanej aby sos nie był zbyt gęsty. Gdy ryż zaczyna być miękki wyjmuję go z wody, rozcinam woreczki i wsypuję na patelnię z mięsem i sosem. Wszystko razem delikatnie mieszam i doprawiam solą, pieprzem, bazylią i odrobiną chili. Gotuję, aż ryż będzie już miękki i gotowy.
- KROK 3** Podaję ciepłe na talerzyku z listkiem bazylii. Smacznego

