

## Risotto wieprzowe z nutą leśną



### PACPAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ryż do risotta</b>	200 g
<b>łopatka bez kości</b>	30 dag
<b>przyprawa do gyrosa</b>	
<b>smalec</b>	1 łyżka
<b>wino czerwone</b>	100 ml
<b>cebula</b>	1
<b>marchewka</b>	1
<b>grzyby suszone</b>	1 garść
<b>włoszczyzna</b>	250 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Odpowiednio wcześniej rozpoczynam od przygotowania wywaru grzybowego. Grzybki suszone moczę w przegotowanej wodzie. Następnie wraz z wodą gotuje je do miękkości (polecam gotować z dodatkiem warzyw).
- KROK 2      Łopatkę wieprzową kroję w cienki pasek i kroję na drobniejsze kawałeczki.
- KROK 3      Posypuję przyprawą do gyrosa i dokładnie mieszam. we. Niebo w gębie!
- KROK 4      Smażę na łyżce smalcu. Usmażone przekładam do miseczki.
- KROK 5      Na pozostałym tłuszczu smażę pokrojoną w kostkę cebulę (jeśli smalcu będzie zbyt mało - uzupełniam).
- KROK 6      Gdy zacznie się rumienić wysypuje ryż Arborio. Na małym ogniu rumienię również ryż często mieszając.

- KROK 7 Do zarumienionego wlewam CIEPŁE! wino. Na najmniejszym ogniu podtrzymującym gotowanie, aż ryż wchłonie wino.
- KROK 8 Następnie wlewam 3 łyżki gorącego bulionu grzybowego. Mieszam, a gdy płyn zostanie ponownie wchłonięty przez ryż (lub wyparuje) dolewam wywar. Dodaję startą na drobnych oczkach marchewkę. Smażę ciągle na bardzo małym ogniu. Gdy wywar wyparuje dolewam ponownie podobne ilości. Czynną tą powtarzam do momentu, gdy ryż będzie bardzo lekko twardawy.
- KROK 9 Wtedy dorzucam usmażoną wieprzowinę.
- KROK 10 Mieszam, chwilę smażę i gotowe. Niebo w gębie!