

Risotto z botwinką i fetą



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
ryż do risotta	150 g
ser feta	100 g
botwinka	1/2 pęczka
bulion	650 ml
masło	1,5 łyżki
pieprz kolorowy	
szczypiorek posiekany	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na patelni rozpuszczamy masło i podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę, pod koniec dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Kolejno wsypujemy ryż i chwilę go smażymy, aż ziarna staną się szkliste tzn. pokryją się rozpuszczonym masłem.
- KROK 2** Wówczas zalewamy go chochlą bulionu tak, aby zakrył ryż cienką warstwą, smażymy co jakiś czas mieszając. Gdy ryż wchłonie bulion znowu dolewamy jego chochlę. Czynność powtarzamy do momentu aż ryż stanie się miękki. Botwinę kroimy w kostkę, buraczki obieramy i również kroimy w kostkę.

KROK 3 5-7 minut przed końcem smażenia ryżu dodajemy botwinkę i dusimy ją razem z ryżem pod przykryciem (Risotto zwykle jest gotowe po 15 minutach, jednak trzeba zwrócić uwagę na czas podany na opakowaniu ryżu). Gdy ryż będzie miękki wyłączamy ogień i dodajemy pokruszony ser feta, można zostawić odrobinę do dekoracji, doprawiamy pieprzem, mieszamy. Botwinka nie powinna się rozgotować, powinna pozostać chrupiąca.

KROK 4 Risotto od razu podajemy posypane fetą i szczypiorkiem. Życzę smacznego ;)