

Risotto z kurczakiem, warzywami i serem żółtym



ASIK32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż do risotto	(arborio) 150 g
woda	250 ml
kostki rosółowe (warzywne albo drobiowe)	1 szt
warzywa mrożone	(na patelnie) 1 opakowanie (450 g)
Majeranek suszony Prymat	do smaku
oregano	do smaku
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
filet z kurczaka	1 szt
olej do smażenia	
cebula biała	1 mała szt
ser żółty	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filet z kurczaka pokroić na ok. 3 cm kawałki. Polać 1 łyżką oleju, posypać ziołami prowansalskimi, solą, pieprzem. Wymieszać i smażyć na rozgrzanym oleju po ok. 4 minuty z każdej strony.
- KROK 2 Na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju wsypać warzywa na patelnię i dusić pod przykryciem ok. 15 minut. Pod koniec dodać oregano, majeranek, sól i pieprz do smaku.
- KROK 3 Przygotować bulion: zagotować wodę i dać kostkę warzywną. Gotować kilka minut.

- KROK 4 Cebulkę pociąć w kostkę i wrzucić na rozgrzaną patelnię z olejem. Smażyć aż się zeszkli ok. 2-3 minuty.
- KROK 5 Wsypać do cebulki ryż i smażyć ok. 5 minut. Od czasu do czasu mieszając.
- KROK 6 Dodać do ryżu z cebulą bulion i gotować ok 15-20 minut.
- KROK 7 Następnie wrzucić do gotującej się mieszanki ryżu usmażone warzywa i kawałki kurczaka. Wymieszać.
- KROK 8 Żółty ser zetrzeć na tarce o małych oczkach i dodać do gorącego risotto na patelni. Wymieszać. Gotowe.