

## Szybkie Risotto



### SABINA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>kiełbasa podwawelska</b>	0,3 kg
<b>ryż do risotto</b>	0,2 kg
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 szt
<b>pomidor</b>	2 szt
<b>ogórek konserwowy</b>	4 szt
<b>woda letnia</b>	200 ml
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>bulion</b>	1 kostka
<b>ser gouda</b>	0,15 kg

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebulę obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Kiełbasę pokroić w plastry, dodać do smażącej się cebuli, smażyć razem przez kilka minut.
- KROK 2      Do podsmażonych składników dodać ryż, prażyć kilka sekund.
- KROK 3      Zalać wodą, przyprawić, dodać kostkę bulionową, zagotować.
- KROK 4      Doprowadzić do odparowania całej wody, gdy to nastąpi dodać do potrawy odsączoną kukurydzę, pokrojone w kostkę pomidory i ogórki oraz starty na tarce żółty ser. Wymieszać i podawać.