

tanie risotto z rozmarynem

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

margaryna	2 łyżki
sól	
ryż	25 dkg
wywar z warzyw	1 l
masło	2 łyżki
rozmaryn	
ser żółty	2 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rozgrzeam margarynę w rondlu i podsmażam ryż z cebulą, wlewam gorący wywar, przyprawiam i gotuję 20 minut. Dodaję utarty ser i masło i mieszam wszystko razem.