

## Zielone risotto



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż arborio</b>	150 gram
<b>cukinia</b>	1 szt
<b>seler naciowy</b>	1 gałązka
<b>cebula czerwona</b>	1 szt
<b>szpinak świeży</b>	1 garść
<b>oregano</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>masło</b>	1 łyżeczka
<b>wino</b>	1/4 szklanki
<b>wywar warzywny</b>	1/2 litra
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>tymianek</b>	1 (posiekany)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie kroimy w półplasterki, seler w krążki. Cebule w drobną kostkę i podsmażamy na oliwie. Dodajemy ryż, tymianek, oregano, posolic, pieprzyć i smażymy aż wszystkie ziarenka ryżu pokryją się oliwą z oliwek. Dodajemy plasterki cukinii i seler naciowy. Podlać winem. Mieszać i gotować przez kilka minut. Dolać chochle wywaru warzywnego. Dolewać wywar stopniowo, mieszać, aż ryż będzie już gotowy. Dodać listki szpinaku i łyżeczkę masła. Gotować jeszcze przez 2 min. Podawać posypane odrobiną parmezanu