Risotto z kurczakiem

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 pierś kurczaka pokrojona w kostke	1 szt
szalotki	2 szt
chlust (moze 2) bialego wina wytrawnego	
pieprz świeżo zmielony	
ząbek czosnku	
2 łyżki masła	
2 lyzki oliwy z oliwek	
szczypta szafranu	
zielona część dymki	
bulion	1/2 l
ryż do risotto	200 (typ: arborio)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrane masło i oliwe dałam kurczaka, po chwili szalotki pokorojone i razme sie smażyło, potem do tego dodałam ryz, wymieszalam wszystko, chwile sie razem smażyło, podlałam winem, poczekałam az odparuje, podlałam bulionem tak by tylko przykrył ryż, posypałam pieprzem, dodałam pokrojony ząbek czosnku oraz szafran, przykryłam. Co jakis czas dolewałam bulionu tyle aby ryz zmiekł. Pod koniec wrzuciłam zielona cześc dymki drobno pokrojona, posypałam jeszcze raz swiezo zmielonym pieprzem, dodałam troche masła, a na talerzu posypałam parmezanem (mała torebka kupna gotowego startego sera).
Wszystko byłoby ok gdyby nie... smak szafranu. Pierwszy raz go uzyłam nie znałam do tej pory jego smaku, kupilam dzis na probe zeby zobaczyc jak smakuje ta najdrozdza przyprawa swiata, ale nie podszedl nam jego smak, nastepnym razem bedzie bez za to z kurkumą która nada ten sam złoty kolor. Samo risotto jest kremowe, delikatne i smaczne. Bedzie wiecej wersji