

Moje risotto z warzywami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kilka pieczarek

ząbek czosnku

1/2 papryki (tu czerwona)

kawałek pora

curry

pieprz

oregano

olej

bulion warzywny 1 l

ryż 2 torebki (typu: basmanti)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Olej na patelni rozgrzewamy, wsypuje ryż, mieszam aby się nie przypalił tylko zeszklił. Wlewam trochę bulionu, szybko mieszam żeby płyn wsiąkł w ryż, wlewam jeszcze jedna tak żeby ryż lekko pływał i stopniowo wchłaniał płyn. Wrzucam cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek drobno posiekany, pokrojone pieczarki. Przyprawiam pieprzem, paprykami, oregano i curry - ja daję 1 łyżkę, lubię gdy ryż ma jej smak i kolor chociaż gdy się doda pieczarki to kolor jest bardziej brzydy niż żółty ale gdy pieczarek nie ma wtedy jest ładny jasny. Przykrywam i chwilę gotuję. Co jakiś czas sprawdzam czy bulion został wchłonięty. Jeśli tak to dolewam trochę. W trakcie tego dolewania ryż ma się ładnie ugotować ale nie może pływać w bulionie ani rozgotować się, więc wlewamy tylko tyle żeby był miękki, ziarenka każde osobno i wchłonił to co wlałyśmy. Nie zawsze trzeba zużyć cały litr. Stopniowo dodaję pozostałe warzywa, czyli paprykę pokrojoną w kostkę, natkę i pora. Mieszam i przykrywam. Gdy ryż jest gotowy ewentualnie jeszcze poprawiam do smaku. Użycie warzyw jest dowolne. Można dodać kukurydzą, groszek, cukinię, a także szynkę, czy kawałki kurczaka, co kto lubi. Ważne żeby ryż i warzywa były jedne. Jest to jedyna wersja ryżu którą jada moje dziecko ;)

