

Risotto z boczkiem wędzonym



PAJECZNIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczek wędzony	20 dag
ryż arborio	1 garść
cebula biała	0,5 sztuki
śmietana 18%	50 mililitrów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	0,5 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	0,25 łyżeczki
bulion	250-300 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Boczek pokrój w kostkę lub cienkie paski i podsmaż na patelni.
2. Cebulę pokrój w kostkę i dodaj do wysmażonego boczku.
3. Gdy cebulka będzie już szklista, na patelnię wsyp ryż (ja daję ok. garstki na osobę) i podsmaż, aż będzie przezroczysty (około 2-3 minut).
4. Ryż zalej ok. 1 chochelką bulionu lub wody, ryż powinien być lekko przykryty. Gotuj na małym ogniu, często mieszając, czynność powtórz około 3 razy albo i więcej, aż ryż będzie miękki a woda/bulion zostanie wchłonięty.
5. Na koniec zalej ryż śmietanką, dopraw i natychmiast podaj.

SMACZNEGO!