

## risotto z warzywami



### PAWELO07



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	1 szklanka
<b>marchewki</b>	3
<b>pietruszki</b>	2
<b>por</b>	
<b>seler</b>	1/2
<b>sól, pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>kapusta włoska</b>	1/4

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ryż wrzucić do rondla na rozgrzany olej(ok.2 łyżek),zamieszać,lekko podsmażyć(nie rumienić),zalać 2 szklankami osolonej wody.gotować na małym ogniu pod przykryciem,aż ryż wchłonie cały płyn.por i kapustę pokroić w paseczki,resztę warzyw w słupki.do rozgrzanego na patelni oleju wrzucić przygotowane warzywa,posypać je solą i pieprzem,dusić-mieszając-aż mniej lub bardziej zmięknie, według gustu.wymieszać z ryżem.potrawę można zapiec w żaroodpornym naczyniu,posypując ją uprzednio startym żółtym serem.