

Risotto Sen Piwosza



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1/2 kg
cebula biała	1 szt.
masło	7 dag
olej	3 łyżki
śmietana	1 szkl.
bulion	1/2 litra
sól, pieorz	
piwo ciemne	1 butelka
ser żółty	20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać i usmażyć na rozgrzanym oleju. Dodać ryż i mieszać, aż ziarenka wchłoną tłuszcz i staną się przezroczyste. Następnie powoli wlewać piwo, unikając tworzenia się piany. Potem niewielkimi porcjami dodać śmietanę, a na koniec bulion. Gotować ok. 20 min. Dodać masło, tarty ser, wymieszać i zostawić pod przykryciem na kilka minut. Podawać ciepłe.