

Risotto z wędzonym łososiem i szpinakiem



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

liście szpinaku	500 gramów
czosnek	1 ząbek
masło	60 gramów
ryż do risotto	250 gramów
rosół warzywny	600 mililitrów
wędzony łosoś	150 gramów
cebula	1 sztuka
wino	100 mililitrów
Pieprz zielony ziarnisty Prymat	2 ziarna
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
bazylia świeża	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak przebrać, umyć i grubo pokroić. Obrać cebulę oraz czosnek i drobno posiekać. Rozgrzać w garnku 40 g masła. Zeszklić cebulę i czosnek, a następnie dodać ryż i mieszając dalej smażyć.

Wlać wino i wymieszać ze szpinakiem. Stale mieszając dolewać rosółu i gotować ryż około 25 minut, aby pozostał lekko twardy w środku.

Drobno posiekać zielony pieprz i wymieszać z ryżem. Doprawić do smaku solą i wymieszać risotto z resztą masła w wiórkach.

Drobno pokroić wędzonego łososa i dodać do ryżu. Zdjąć garnek z ognia i odstawić pod przykryciem na 3 minut. Podawać przybrane listkami bazylii.