

włoskie risotto z warzywami



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż do risotto	400 g.
bulion	1 litr.
cebula	1 szt.
białe wino	1 kieliszek
parmezan starty	1 op.
zielony groszek	1 op.
olej	2 łyżki
marchew	1 op.
por	1 op.
seler	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku zeszklić cebulę. Dodać ryż i podlać bulionem. Dolać też wino. Gotować aż wyparuje. W trakcie gotowania dać warzywa. Cały czas mieszać. Doprawić do smaku i na końcu posypać parmezanem.