

Risotto



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	1/2 kg
pietruszka	200 g
seler	100 g
cebula	200 g
ryż	0,5 kg
mleko	0,5 szkl
margaryna	150 g
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zalać małą ilością wody, posolić i ugotować, mięso oddzielić od kości, pokroić w kostkę, wywar przecedzić.

Warzywa obrać, opłukać, pokroić w paski, dodać do wywaru i udusić.

Zagotować mleko z wodą tak, aby objętość płynu była 2 razy większa aniżeli objętość ryżu, dodać sól.

Do gotującej się wody z mlekiem wrzucić ryż, zamieszać, postawić na krytej płycie i ugotować do miękkości.

Do mięsa dodać ryż, warzywa, margarynę i zieleń, oraz pieprz i sól i wymieszać.