

Risotto z kurczakiem



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 szkl
pierś z kurczka	podwójna
udko	1 szt
włoszczyzna	
cebula	0,5 szt
wino białe wytrawne	3/4 szkl
oliwa	2 łyżki
kurkuma	szczypta
bulion drobiowy	400 ml
sól	do smaku
pieprz	do smaku
zielony groszek	pół puszki
papryka czerwona	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udło włożyć do garnka, zalać 3 szklankami wody, dodać włoszczyznę i ugotować. Ugotowane udło wyjąć i ostudzić, bulion przecedzić .. Pierś pokroić w kostkę posypać przyprawą do kurczaka i przyrumienić szybko na łyżce oliwy dodając oddzielone od kości i pokrojone udło. Na oliwie podsmażyć drobno posiekaną cebulkę, wsypać ryż i po kilku minutach zalać ciepłym winem , wymieszać, po ok 3-4 minutach dolewać gorący rosół, dodać kurkumę i ciągle mieszając aż ryż wchłonie płyny i będzie półmiękki. Przyrumienione mięso dodać do ryżu po czym dodawać resztę składników, paprykę pokrojoną w paseczki i groszek oraz przyprawy..wszystko jeszcze trochę pogotować ciągle mieszając ..

