

Risotto z cytrusowym kurczakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	120 g
ryż brązowy	100 g
tymianek	2 gałązki
skórka z cytryny	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżki
masło	2 łyżki (zimne, bez soli)
bulion drobiowy	700 ml (bez soli)
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy w małą kostkę, zalewamy sokiem z cytryny i odstawiamy na noc do lodówki. Ryż gotujemy przez 15 minut, po czym odcedzamy go i przelewamy zimną wodą. Zamarynowanego kurczaka wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180°C i pieczemy około 20 minut. Na patelnię wrzucamy kurczaka, ryż i listki tymianku, po czym zalewamy całość bulionem. Wszystko gotujemy, co jakiś czas mieszając. Gdy ryż wchłonie cały bulion, dolewamy go. Czynność powtarzamy do momentu, kiedy ryż osiągnie twardość al dente. Gdy ryż będzie gotowy, zdejmujemy patelnię z ognia, dorzucamy zimne masło i dokładnie mieszamy całość. Doprawiamy do smaku pieprzem i skórką z cytryny.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)