

Risotto bardzo proste



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	30 dkg
por	1 szt
marchew	3 szt
szynka	15 dkg
masło	1 łyżka
bulion warzywny	1 litr
pieczarki	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć, osączyć. Por opłukać, pokroić w krążki. Szynkę pokroić w kostkę. Masło stopić na patelni, wrzucić pokrojone pieczarki i smażyć 10 minut. W rondlu rozgrzać olej, wrzucić warzywa, smażyć 10 minut. Dodać grzyby i ryż, wlać bulion. Dusić 20 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.