

## Risotto aksamitne



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	40 dkg
<b>bulion</b>	1,25 litra
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	2-3 łyżki
<b>parmezan starty</b>	5 dkg
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>śmietana 18 proc</b>	200 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż płuczemy na sitku i czekamy chwilę by cała woda odciekła.

W tym czasie siekamy cebulę. Na dużej patelni (ew. w rondlu) rozpuszczamy łyżkę masła, dodajemy cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodajemy kolejną łyżkę masła i wsypujemy ryż.

Ryż należy smażyć na średnim ogniu ok. 2 minut aż stanie się szklisty, lekko przezroczysty.

Gdy tak się stanie wlewamy trochę bulionu (ok.1/2 szklanki) i gotujemy

aż ryż wchłonie cały płyn. Następnie czynność powtarzamy ok. 3-4 razy. Ryż powinien się w ten sposób gotować ok. 20-25 minut- aż risotto będzie gęste a ryż miękki ale nie rozgotowany.

Śmietanę mieszamy z żółtkiem i parmezanem.

Gdy ryż będzie gotowy dodajemy śmietanę i dobrze mieszamy. Podgrzewamy jeszcze ok 2 minut. Doprawiamy solą.