

Risotto z warzywami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 sztuka
mrożona fasolka szparagowa	1 szklanka
marchew	2 sztuki
czosnek	1 ząbek
ryż	10 dkg
bulion	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę umyć, obrać, pokroić w kostkę. Filet opłukać, osączyć, pokroić na paski lub w kostkę. Oprószyć solą i pieprzem, obsmażyć na oleju. Dodać posiekany czosnek oraz marchewkę i fasolkę, przesmażyć mieszając. Dodać opłukany ryż, chwilę przesmażyć. Podlać połową bulionu, dodać przyprawy, gotować pod przykryciem na małym ogniu. Gdy płyn się wygotuje uzupełnić go, zamieszać i gotować do czasu, aż ryż i warzywa będą miękkie.