








## Parmezanowe risotto

 2 porcje  20 minut

### Składniki

- 170 g ryżu Arborio
- 50 g sera parmezan, tartego
- 80 g cebuli, posiekanej
- 40 g masła
- 30 ml białego wina
- 380 ml wywaru drobiowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

### Przygotowanie

-  Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
-  Umieść 40 g masła i 80 g posiekanej cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Wymieszaj.
-  Dodaj 170 g ryżu Arborio, 30 ml białego wina oraz 380 ml wywaru drobiowego.
-  Duś.



Duś.



Dodaj 50 g parmezanu tartego, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Gotowe do podania! Smacznego!