





Risotto carbonara

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- 200 g ryżu
- 120 g boczku pokrojonego w kostkę
- 25 g masła
- 30 g parmezanu, drobno startego
- 50 ml białego wina
- 400 ml bulionu z kurczaka
- 100 ml mleka
- 2 żółtka jaj
- 75 g cebuli
- sól
- pieprz

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 75 g cebuli w kielichu do gotowania.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 25 g masła do kielicha.

5

Wymieszaj.



Dodaj cebulę i 120 g boczku pokrojonego w kostkę.



Ugotuj.



Dodaj 200 g ryżu, 50 ml wina i dopraw. Wymieszaj za pomocą szpatułki.



Dodaj 400 ml bulionu z kurczaka i 100 ml mleka.



Ugotuj.



Dodaj 30 g tartego parmezanu.



Ugotuj.



Gotowe do podania! Smacznego! Żółtko wymieszaj z gorącą potrawą przed podaniem.
