

Risotto grzybowe









 2 porcje  25 minut

Składniki


- 50 ml białego wina
- 475 g bulionu drobiowego lub warzywnego
- 25 ml oliwy z oliwek
- 200 g ryżu
- 175 g mieszanki grzybów
- 25 g masła
- 25 g parmezanu, drobno startego
- 1 ząbek czosnku
- 1 sól
- 75 g czerwonej cebuli

Przygotowanie


-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Do kielicha do gotowania włóż 1 ząbek czosnku, 75 g cebuli i 175 g grzybów.
-  Posiekaj.
-  Wlej 25 ml oliwy z oliwek.
-  Smaż (sauté).

 Dodaj 200 g ryżu, szczyptę soli i 50 ml białego wina. Wymieszaj za pomocą szpatułki. Wlej 475 ml wywaru z kurczaka lub warzyw.

 Ugotuj.

 Dodaj 25 g masła i 25 g parmezanu.

 Ugotuj.

 Gotowe do podania! Smacznego!