

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

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

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

7 Ugotuj.

8 Dodaj 25 g masła i 25 g parmezanu.

9 Ugotuj.

10 Gotowe do podania! Smacznego!