

Risotto z buraków

4 porcje 30 minut

Składniki

- 2 surowe buraki (łącznie ok. 300 g), obrane i pokrojone na ćwiartki
- 2 gałązki świeżego kopru, same liście, plus dodatkowe do dekoracji, lub 1 łyżeczka suszonego
- 150 g czerwonej cebuli, pokrojonej na połówki
- 2 ząbki czosnku
- 20 ml oliwy z oliwek
- 300 g ryżu (np. Arborio)
- 50 ml białego wina
- 20 ml octu balsamicznego
- 700 ml wody
- 1 ½ łyżki pasty z wywaru warzywnego
- kozi ser, do podania
- ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu

Przygotowanie

1. 2 surowe buraki (łącznie ok. 300 g), obrane i pokrojone na ćwiartki 2 gałązki świeżego kopru, same liście, plus dodatkowe do dekoracji, lub 1 łyżeczka suszonego 150 g czerwonej cebuli, pokrojonej na połówki 2 ząbki czosnku 20 ml oliwy z oliwek 300 g ryżu (np. Arborio) 50 ml białego wina 20 ml octu balsamicznego 700 ml wody 1 ½ łyżki pasty z wywaru warzywnego kozi ser, do podania ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.
4. Posiekaj.
5. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

6 Dodaj 20 ml oliwy z oliwek.

7 Smaż (sauté).

8 Zamocuj mieszadło motylkowe na ostrzu wielofunkcyjnym.

9 Dodaj 300 g ryżu.

10 Smaż (saute).

11 Dodaj 50 ml białego wina, 20 g octu balsamicznego i ½ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu.

12 Ugotuj.

13 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

14 Dodaj 700 ml wody i 1 ½ łyżki pasty z wywaru warzywnego.

15 Ugotuj.

Gotowe do podania z kozim serem i listkami koperku. Smacznego!