

# Risotto z Grzybami i Szpinakiem

2 porcje 30 minut

## Składniki

- 200 g ryżu arborio
- 150 g mieszanych grzybów
- 100 g świeżego szpinaku
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 ml bulionu warzywnego
- 50 g parmezanu
- 2 łyżki masła

## Przygotowanie

1. Na patelni KOHERSEN rozgrzej masło, dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż do zeszklenia.
2. Dodaj grzyby, a po 5 minutach ryż, podsmaż chwilę. Stopniowo dodawaj bulion, mieszając, aż ryż będzie miękki. Na końcu dodaj szpinak i parmezan, mieszaj do połączenia składników.