

Risotto

Autor: **ElMar**Przepisów: **146** Ocena: **1220**

5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 8 pałek z kurczaka
- 1 filet (pokrojony na mniejsze kawałki)
- 50 dag ryżu risotto
- 1 papryka żółta
- 1 papryka zielona
- 1 papryka żółta
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnki
- 20dag groszku mrożonego
- 2 kiełbasy śląskie
- słodka papryka w proszku
- olej do smażenia
- pieprz
- Do przygotowania ryżu
- 1,2 l bulionu
- 100g masła

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę obrać i drobno posiekać, po czym razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem przesmażyć na oleju. Dodać udu kurczaka, oraz filety oprószone solą oraz pieprzem i obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano.

Papryki umyć, osuszyć, a po usunięciu gniazd, nasiennych pokroić w małe kawałki.

Kiełbasę pokroić na bardzo cienkie paseczki, podsmażyć na patelni na chrupiące skwarki.

Groszek ugotować, uważając aby nie był za bardzo rozgotowany, ma pozostać delikatnie twardy.

Ryż przygotować według przepisu na opakowaniu.

Ryż wymieszać z paprykami, groszkiem i skwarkami z kiełbasy. Wyłożyć do naczynia żaroodpornego i poukładać na nim pałki



Twoje notatki do przepisu: