

Risotto



Autor: **marlenan**
Przepisów: **16** Ocena: **22**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ryż, 2 torebki
- cebula, 3 szt
- papryka zielona i czerwona, po 1 szt
- boczek wędzony parzony, 30 dkg
- kiełbasa, 20 dkg
- koncentrat pomidorowy lub pomidory w puszcze, 1 słoik lub jedna puszka
- sól
- pieprz
- może być przyprawa do kuchni włoskiej lub oregano, bazylią, tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni podsmażyć boczek, za chwilę dodać kiełbasę, dzięki temu nie trzeba używać dodatkowego tłuszczu do smażenia.
- 2 Dodać do tego pokrojone warzywa i dusić aż będą miękkie. W międzyczasie ugotować ryż.
- 3 Do garnka przełożyć ryż i warzywa z mięskiem.
- 4 Dodać pomidory lub koncentrat
- 5 Przyprawić do smaku
- 6 Wszystko dobrze wymieszać

Twoje notatki do przepisu: