

Risotto grzybowe z wieprzowiną

Autor: **ilia**Przepisów: **50** Ocena: **684**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryż do risotto (ja użyłam arborio), 400g
- bulion grzybowy, 800 ml
- białe wino, 100 ml
- świeże lub mrożone grzyby (prawdziwki lub podgrzybki), 200 g
- wieprzowina (ja użyłam karczku), 400 g
- cebula dymka, 2 szt.
- czosnek, 2 ząbki
- parmezan, 40 g
- masło, kilka łyżek
- sól, pieprz, rozmaryn, oliwa z oliwek, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokrój drobno, zielone części również. Bulion wymieszaj z białym winem. W garnku rozpuść 2 łyżki masła, dodaj pokrojoną cebulę (bez zielonego) i zgnieciony ząbek czosnku. W drugim garnku lub na patelni, na maśle podsmaż pokrojone w grubą kostkę grzyby, doprawione pieprzem, solą i rozmarynem. Grzyby przełóż do podsmażonej cebuli, do tego dodaj ryż i podsmażaj przez chwilę, cały czas mieszając. Na oliwie z oliwek podsmaż pokrojone w kostkę mięso, doprawione solą i pieprzem oraz zgniecionym ząbkiem czosnku.
- 2 Domieszaj bulion, gotuj na małym ogniu ciągle mieszając, dodaj mięso i gotuj aż płyn prawie się wygotuje, a ryż będzie miękki ale jędrny. Na koniec dodaj parmezan i 1 łyżkę masła, wymieszaj. Przed podaniem dodaj zielone części cebuli. Smacznego! Kwiecień, 2010r.

Twoje notatki do przepisu: