

Risotto z kurczakiem



Autor: **klaudia11098**
Przepisów: **109** Ocena: **409**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Ryż 200 g
- Pierś z kurczaka 300 g
- Brokuł
- Fasolka szparagowa 100 g
- Cebula
- Czosnek 2 ząbki
- Bulion 1 szklanka
- Papryka czerwona
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż przepłucz na sicie, mięso (Może być resztką kurczaka z obiadu, wtedy nie trzeba przyrządzać.) myjemy, kroimy w kawałki, przyprawiamy i smażymy. Oczyszczyć brokuł, podzielić na różyczki. Fasolkę oczyścić, odciąć końcówki (Można użyć mrożonej fasolki)
- 2 Przygotowane warzywa wrzucamy do osolonego wrzątku i gotujemy na półtwardo około 10 minut. Wodę po gotowaniu warzyw zostawić!
- 3 Cebulę oraz czosnek obierz i drobno posiekaj. W garnku rozgrzej olej, wrzuć cebulę z czosnkiem, zrumień. Dodaj ryż i przesmaż.
- 4 Wlej szklankę bulionu (może być z kostki) oraz 2 szklanki wody po warzywach. Przykryj, gotuj na średnim ogniu około 10 minut, od czasu do czasu mieszając i w razie potrzeby podlewać wodą.
- 5 Paprykę umyj, pozbaw gniazda nasiennego, pokrój na kawałki. Wrzuć do ryżu. Kurczaka także dodaj do ryżu. Gotuj kolejne 10 minut w razie potrzeby uzupełniając wodę, dopraw solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: