

Risotto z kurczakiem

Autor: **patrusia84**Przepisów: **26** Ocena: **641**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryż risotto, 125g
- masło, 2 łyżki
- białe wytrawne wino, ok. 150 ml
- filet z kurczaka
- pieczarki
- papryka czerwona i zielona
- cebula
- sól, pieprz
- bulion drobiowy, ok. 250 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuszczamy w rondelku masło i dodajemy ryż i pokrojoną w kostkę cebule. Smażymy do momentu, aż ziarenka będą przejrzyste. Dodajemy wino i redukujemy. Na osobnej patelni smażyjemy pokrojone w kostkę piersi z kurczaka, pieczarki i papryczki. Dodajemy do gotującego się ryżu - mieszamy. Gdy wino odparuje wlewamy bulion - gotujemy pod przykryciem, aż ryż i reszta składników wchłonie cały bulion. Ryż powinien nabrać kremowej konsystencji.

Twoje notatki do przepisu: