

Risotto z kurkami



Autor: **Ola1984**
Przepisów: **251** Ocena: **745**

 3-4 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- ryż do risotto 200 g
- bulion warzywny 1 - 1 1/2 litra
- Oliwa z oliwek 1 łyżka
- masło 3 łyżki
- Cebula 1 szt.
- Kurki 300 g
- parmezan 50 g
- czosnek 2 ząbki
- sól (opcjonalnie) do smaku
- czarny pieprz świeżo zmielony (do smaku)
- Natka pietruszki posiekana 2 łyżki (do podania)

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy z 2 łyżkami masła. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć do lekkiego zeszklenia. Do cebuli dodać posiekany czosnek. Wymieszać i dodać oczyszczone kurki. Całość smażyć ok. 2-3 minut. Dodać ryż i smażyć mieszając, do czasu, aż pokryje się masłem z oliwą i zrobi się lekko przezroczysty. Wlewać po chochelce gorącego bulionu. Kiedy ryż wchłonie płyn, dodawać kolejne porcje bulionu. Kiedy ryż będzie prawie miękki dodać pozostałą łyżkę masła i starty parmezan. Doprawić do smaku pieprzem i (ewentualnie) solą. Posypać natką pietruszki. Podawać od razu po przygotowaniu.

Twoje notatki do przepisu: