

Risotto z kurkami



Autor: **golona102**
Przepisów: 47 Ocena: 476

3-4 os. 30 min średnie przystępne



golona102 | Smaker.pl

Składniki:

- Ryz do risotto, około 300 g
- bulion warzywny lub z kurczaka, 1 ltr
- cebula, 1
- czosnek, 2-3 ząbki
- parmesan lub pecorino itd starty, kilka łyżek
- kurki, szklanka
- nac z pietruszki, dużo
- liść laurowy, 2
- tymianek, pół łyżeczki
- masło, do smażenia
- śmietana, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy drobno pokrojona cebule i liść laurowy i szklimy, gdy cebula jest gotowa dodajemy czosnek i smażymy przez 30 sekund, dodajemy ryż i mieszamy, aby był zeszlony również. Dodajemy tymianek.
- 2 Na małym gazie, dodajemy trochę bulionu i czekamy jak ryż wchłonie płyn. Powtarzamy całą czynność aż ryż będzie ugotowany ale lekko twardy w środku. Taki ryż możemy odłożyć i ostudzić, będziemy wykorzystywali później, Możemy trzymać w lodówce kilka dni.
- 3 Na patelni trochę masła, dodajemy kurki i smażymy aż będą miękkie, dodajemy ryż i dolewamy bulion aby była odpowiednia konsystencja, podgrzewamy delikatnie. Dodajemy śmietanę i parmesan i pietruszkę i gotowe

Twoje notatki do przepisu: