

Studenckie "risotto"



Autor: **kamas**

Przepisów: **6** Ocena: **9**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryż biały, 1 torebka
- por, pół dużego
- marchewka, 3 średnie
- kiełbasa cienka, ok 15 cm
- sól, pieprz, maggi, curry, szczypta
- olej, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować wg. przepisu na opakowaniu.
- 2 Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce na dużych oczkach.
- 3 Pora pokroić w plasterki i porozdzielać na kółka.
- 4 Kiełbaskę pokroić w kostkę.
- 5 Kiełbasę, pora, marchewkę posypać pieprzem i curry, następnie podsmażyć na oleju.
- 6 Dodać na patelnie ugotowany ryż i smażyć przez chwilę.
- 7 Doprawić solą.
- 8 Podawać z pomidorami. Życzę smacznego;-)

Twoje notatki do przepisu: