

Zapiekana papryka z brokułami i risotto



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2331** Ocena: **51810**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 kolorowe papryki
- 1 szklanka ryżu arborio
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 50 ml białego wytrawnego wina
- 600 ml bulionu warzywnego
- 100 g startego sera cheddar
- 1 mały brokuł
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzonym tłuszczu szklimy lekko cebulę, dodajemy ryż i chwilę razem smażyjemy, zalewamy winem i odparowujemy. Następnie zalewamy bulionem (300 ml), dusimy cały czas mieszając do jego miękkości (w razie potrzeby dolewamy bulionu). Studzimy. Mieszamy z serem.

Różyczki brokułu blanszujemy w osolonym wrzątku. Odcedzamy.

Papryki kroimy wzdłuż na pół, usuwamy gniazda nasienne, skórkę smarujemy oliwą i nadziewamy risotto. Na wierzch układamy brokuł, posypujemy startym serem i zapiekamy 35 min (pod przykryciem) w temp. 190°C.

Twoje notatki do przepisu: