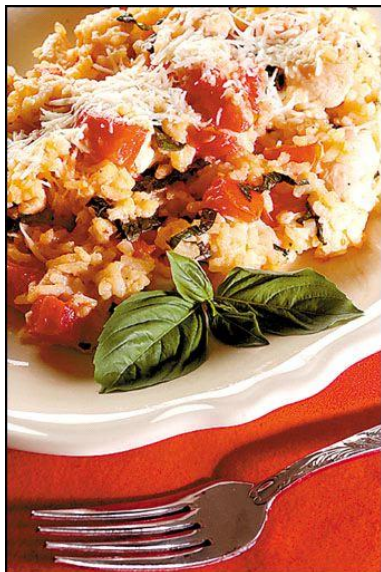


Jarskie risotto

Przepis dodany przez użytkownika trini6



danie z ryżem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- średni bakłażan - 1 szt.
- sól pieprz -
- cebula - 1 szt.
- ryż - 25 dag
- oliwa - 4 łyżka(i)
- warzywny rosół (instant) - 400 ml
- pomidory - 4 szt.
- wytrawne białe wino - 100 ml
- cukinia - 1 szt.
- ser pleśniowy typu rokpol - 10 dag
- ząbek czosnku -

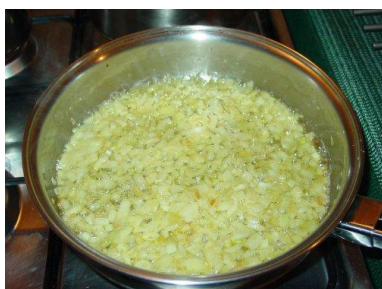
Etapy przyrządzania:

1.



Bakłażan oczyścić, pokroić w plasterki. Posypać solą, odłożyć, aż puści sok.

2.



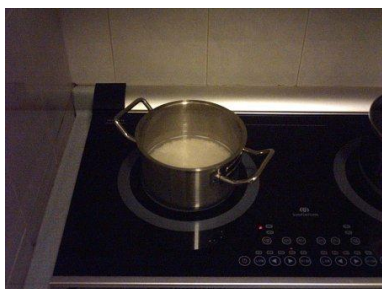
Rozgrzać w garnku połowę oliwy, zeszklić posiekaną cebulę

3.



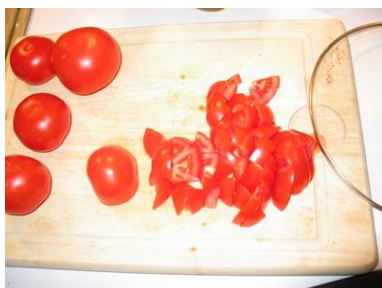
Wsypać ryż, smażyć jeszcze chwilę

4.



Zalać rosołem, winem i 1/2 litra wody, przyprawić solą i pieprzem. gotować na małym ogniu pod przykryciem 20 minut

5.



Pokroić drobno dwa pomidory

6.



Pokroić cukinię

7.

Pomidory i cukinię dodać do ryżu po 10 minutach gotowania. Po kolejnych 10 minutach wsypać starty ser. Gotowe risotto przyprawić

8.

Plastry bakłażana osuszyć, podsmażyć z posiekanym czosnkiem na pozostałej oliwie. Dodać pokrojone w plastry dwa pozostałe pomidory, podgrzać. Przełożyć jarzyny na półmisek, na wierzchu umieścić risotto.