

Risotto z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ryż - 30 dag
- brokuły - 15 dag
- pomidory - 3 szt.
- biała cebula - 1 szt.
- czerwona cebula - 1 szt.
- bulion warzywny - 500 ml
- białe wytrawne wino - 250 ml
- olej -
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Ryż płuczemy, zalewamy bulionem i gotujemy na małym ogniu, aż wchłonie cały płyn. Dolewamy wino, doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy pod przykryciem. Wstawiamy na 25 min. do nagrzanego do temp. 200 stopni piekarnika by napęczniał. Cebulę kroimy w piórka. Pomidory kroimy w grubą kostkę i z cebulą podsmażamy na oleju. Brokuły dzielimy na różyczki i krótko obgotowujemy. Warzywa mieszamy z ryżem, przyprawiamy

