

Delikatne zbożowe risotto z burakami i imbirem

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

2 szt.	Cebula
3 łyżki	Olej sezamowy
200 g	Ziarno pszenicy
200 g	Burak
150 ml	Mleko kokosowe
1 łyżka	Ocet żurawinowy
500 ml	Bulion warzywny, czysty
4 łyżki	Sok pomarańczowy
1 szt.	Tarty chrzan
1 szt.	Cynamon cały
1 łyżeczka	Imbir mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Obierz i drobno pokrój cebulę. Pokrój buraki w kostkę.
2. Rozgrzej olej sezamowy na patelni i zeszklij cebulę. Dodaj ziarna pszenicy i smaż przez chwilę. Dodaj buraki i cynamon, do deglasowania patelni dodaj octu i wlej bulion warzywny.
3. Dodaj sok pomarańczowy i mielony imbir, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut.
4. Wyjmij laskę cynamonu. Gdy tylko ziarna pszenicy będą miękkie, dolej mleczko kokosowe.
5. Dobrze wymieszaj i przypraw do smaku solą morską i mielonym pieprzem. Rozłóż danie na talerze, posyp chrzanem i ciesz się smakiem.